

ESTATE

Carmenere 2019

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas con las que se elabora Estate Carmenere fueron rigurosamente seleccionadas de viñedos propios en el Valle de Aconcagua. El clima mediterráneo, en esta zona presenta días de verano moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas. La elevada oscilación térmica entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de polifenoles, lo que intensifica el color en el vino.

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano temprano en la mañana y posteriormente se llevaron a la bodega, donde fueron despalilladas, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable. El vino tuvo una guarda en barricas de roble francés de 7 meses para lograr taninos redondos.

NOTAS DE CATA

De rojo rubí de capa alta con tintes violáceos, en nariz muestra notas a pimiento rojo, con algunos tonos dulces que recuerdan a higos y arándano, todo enmarcado por notas tostadas y algo de clavo de olor. En boca es especiado, con notas a frutos negros, higos, grafito y pimiento morrón. Un vino cuya estructura y textura resaltan el aspecto típico de la variedad con taninos de grano fino, de paso muy suave y agradable al paladar.

MARIDAJE

Disfrute este vino con carnes rojas, especialmente cordero, pastas y quesos fuertes.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,67

ACIDEZ TOTAL:

5,34 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

1,76 g/L

