

ESTATE

Carmenere 2021

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 ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano temprano en la mañana y posteriormente se llevaron a la bodega, donde fueron despalladas, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable. Un 70% del vino tuvo una guarda en barricas de roble por 7 meses para lograr taninos redondos.

NOTAS DE CATA

Estate Carmenere 2021 muestra un color rojo rubí de capa alta con tintes violáceos, en nariz presenta notas a pimienta roja, 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 pimienta 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:

3,55

ACIDEZ TOTAL:

5,78 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,5 g/L

