

Estate Reserva

Carmenere 2022

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas con las que se elabora Estate Reserva 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

Una temporada levemente cálida, de alta acidez e intensidad de color, que entregó vinos concentrados y de taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia. Una temporada considerada dentro de las cinco más secas de los últimos 100 años, con solo 64 mm de agua caída, siendo el promedio histórico de 128 mm. A pesar de las bajas precipitaciones, en general los rendimientos se mantuvieron estables. La suma de las condiciones de esta temporada entregó vinos tintos concentrados, de intenso color y taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia.

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. Un 70% del vino tuvo una guarda en barricas de roble por 6-8 meses para lograr taninos redondos.

NOTAS DE CATA

Estate Reserva Carmenere 2022 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,64

ACIDEZ TOTAL:

5,69 (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,47

GUARDA:

6-8 meses en barricas de roble francés.

