



CARMEN

SINCE 1850

INSIGNE

Carmenere

2022

VARIEDAD: 85% Carmenere | **VALLE:** Valle Central
ENÓLOGO: César Catalán H.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Destaca su color vivo rojo rubí profundo e intenso. Es muy especiado y frutal en nariz, destacando la pimienta negra, las frutas negras como maqui, moras y arándanos y las suaves notas a tostado. En boca es largo y jugoso, destaca su acidez y frescor. Presenta taninos muy redondos y suaves, los cuales aportan un final muy agradable.

CLIMA Y SUELO

El clima mediterráneo de Chile, cuenta con veranos cálidos y secos, junto a inviernos fríos y lluviosos. La altura de la Cordillera de los Andes proporciona temperaturas más bajas, en la medida que aumenta la altura. La interacción entre los efectos del mar y la Cordillera de los Andes es propicia en la estación de crecimiento de los viñedos, creando una amplia oscilación térmica diaria, que ayuda a que las uvas puedan desarrollar sabores frescos, y con gran tipicidad. Nuestras costas poseen dos grandes características, su orientación poniente y la helada corriente de Humboldt. Estas dos características hacen que los vientos continentales provoquen un clima fresco en la zona central, obteniendo vinos con mayor acidez y elegancia de aromas.

Los suelos son sanos, con buen drenaje y tienen una variedad de orígenes (aluviales, coluviales, fluviales, etc) y texturas (marga, arcilla, arena, limo). A pesar de las condiciones atmosféricas relativamente secas, se cuenta con agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes y de napas subterráneas que recorren el valle.

VIÑEDO

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos en espaldera vertical y parrón español, así como hemos desarrollado nuevos sistemas de conducción modernos como las canopias libres. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, proteger el racimo de quemaduras de sol y solo exponer el racimo para el desarrollo de aromas, mantención de acidez y frescor.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas bajo un seguimiento de acumulación de azúcar y caída en cual es monitoreado en campo por degustación de bayas. Una vez definido el punto de cosecha, las uvas son transportadas a la bodega para que a continuación sean despalilladas y apretadas muy suavemente y luego ser enviadas directamente al tanque a fermentar. La fermentación alcohólica dura entre 5 a 10 días, manteniendo la temperatura en rangos de 25-28°C para que la fermentación y extracción de color y taninos sea suave. Una vez terminada la fermentación alcohólica, damos paso a la fermentación maloláctica, buscando mayor desarrollo de aromas y complejidad en boca. La mezcla final del vino es criada en madera de roble Francés por 3 meses aprox, para que a continuación el vino sea filtrado y estabilizado quedando listo para ser envasado.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 12,9%v/v
pH: 3,60
Acidez Total: 5,13 g/L
Azúcar residual: 2,69 g/L.

COMIDAS SUGERIDAS

Perfecto para acompañar comidas criollas como empanadas, pastel de choclo, humitas y cazuela de vacuno. Servir entre 16° - 18°C.

CARMEN



CARMEN

SINCE 1850

INSIGNE

Carmenere

