

# V LUSTROS

CINCO

CARMENERE  
2018



**Variedad:** 100 % Carmenère

**Región:** Valle de Colchagua

*A mediados del siglo XIX, una plaga de filoxera casi llevó a la extinción a una de las cepas más destacadas de Francia. Contra todo pronóstico, esta cepa logró refugiarse al otro lado del Océano Atlántico, en Viña Carmen. Hoy celebramos el 25° Aniversario del Redescubrimiento del Carmenere, la cepa perdida, que reapareció en Viña Carmen en 1994. Inspirados por esta ocasión, hemos creado una edición limitada de esta variedad, llamada V Lustros, por ser la quinta celebración de un “lustró”- un período de cinco años.*

**Viñedo:**

Localizado en el piedmont de Apalta donde los suelos graníticos con algo de contenido de arcilla y pendientes logran moderar el vigor de la viña. Apalta tiene clima mediterráneo, con temperaturas diurnas de 29°-33 °C y temperaturas nocturnas más bajas.

**Comentarios vinificación:**

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 15 kilos y trasladadas a la bodega. Una selección manual de racimos y bayas da inicio al proceso de molienda. Una vez en la cuba las uvas sin moler fueron maceradas por 10 días a una temperatura de 4-5°C.

La fermentación alcohólica se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable con rangos temperatura entre 24 a 26° C. Una extracción suave permitió lograr fruta primaria y balance, al mismo tiempo logrando estructura y profundidad. Una vez finalizada la fermentación alcohólica el vino tuvo una maceración post fermentativa de 12 días. El vino fue escurrido y prensado en prensa vertical incorporando el corazón de la prensa en su vino gota para comenzar el período de crianza en barricas de roble francés, donde tomó forma y carácter por 14 meses.

**Comentarios del Enólogo:**

Nuestro V Lustros, es un vino de color rojo carmín de gran profundidad. Es un vino concentrado y viscoso a la vista. En nariz es elegante y fresco con capas dominadas por fruta negra y azul, apareciendo guinda negra que se mezcla con notas especiadas dulces, tierra húmeda con toques de cacao, grafito y tabaco. En boca es amplio y de gran volumen, su ataque es de gran sedosidad cubriendo el paladar de taninos amables y aterciopelados. En el medio de boca aparece la fruta madura y su vivacidad dejando un vino de gran expresión varietal y una larga persistencia.

**Detalles Técnicos:**

Alcohol: 14

Azúcar Residual: 2.43 g/l

pH: 3,54

Acidez Total: 5.34 g/l

  
CARMENERE  
VALLE DE MAIPO