



CARMEN

CLÁSICO

CARMÉNÈRE

2021

Variedad: 85% Carménère
Valle: Valle Central
Enólogo: César Catalán H.

Comentarios del enólogo

A la vista presenta un color intenso y profundo, destacando sus notas violáceas con bordes rojo rubí. En nariz es especiado destacándose la pimienta negra, pero a su vez están muy presentes las notas a frutas negras como maqui, moras y arándanos. En boca presenta una estructura grata, con taninos suaves y aterciopelados. Destaca además su frescor.

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 la abundante agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes.

Viñedo

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo parrón español, Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

Vinificación

Las uvas son cosechadas bajo un estricto seguimiento de madurez, el cual es acompañado en campo por degustación de bayas previo a la cosecha. Luego de cosechar las uvas, estas son transportadas a la bodega, para que a continuación sean despalilladas y apretadas muy suavemente, para luego ser enviadas directamente al tanque a fermentar. La fermentación alcohólica del mosto es controlada todos los días, manteniendo rangos de 25-28°C para que la fermentación y extracción sea suave y genere mayor volumen en boca. Una vez terminada la fermentación alcohólica, damos paso a la fermentación maloláctica espontánea, buscando mayor desarrollo de aromas y complejidad en boca. La mezcla final del vino es criada en madera de roble Francés y Americano por varios meses, para que a continuación el vino sea embotellado.

Detalles técnicos

Alcohol: 12,9 % v/v
pH: 3,66
Acidez total: 4,91 g / L
Azúcar residual: 2,94 g / L

Maridajes

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