

CARMÉNÈRE

RESERVA | 2019

Valle de Rapel

Rojo intenso de bordes granates. Aromas reminiscentes a guindas negras, ciruelas y hojas secas con un atisbo de pimentón, complementado por notas terciarias de chocolate y especias. Este Carmenère es suave y voluminoso, con taninos firmes y largo final.



Suelo y Terroir Suelo franco aluvial, con buen drenaje de los ríos Cachapoal y Tinguiririca.

Condiciones Climáticas y del Viñedo La mayor parte de la fruta proviene de Almahue, ampliamente reconocida por la calidad de su Carmenère, y parte de la afamada sub apelación Peumo. Los rendimientos son menores a las 10 toneladas por hectárea (4.5 toneladas por acre).

Días cálidos y noches frías durante la temporada. Las temperaturas en verano promedian los 21.8°C y en invierno 10.8°C. La media de oscilación diurna en Marzo es de 17°C.

Las precipitaciones anuales son de 315mm en promedio, cayendo principalmente entre Mayo y Septiembre.

Vinificación Al llegar al viñedo, las uvas fueron despalladas y prensadas en tanques de acero inoxidable, e inoculadas con levaduras seleccionadas. La fermentación ocurrió rápidamente alcanzando temperaturas de 32°C. El vino se dejó a macerar por 7 días más para añadir estructura y longevidad. La mitad del vino resultante fue sometido a fermentación maloláctica en barricas, donde se dejó añejar por 6 meses. La otra mitad se dejó en tanques para completar la fermentación maloláctica. El vino fue finalmente ensamblado, filtrado y embotellado. Un total de ... cajas fueron producidas.

Servicio Idealmente a 16-18°C. Maridajes sugeridos: cordero a las finas hierbas (cilantro), tocino ahumado, espinacas, ensalada de queso azul, vegetales mediterráneos como pimentones horneados o grillados, zucchini y berenjena, atún sellado y por último, la famosa empanada chilena.

14.1%
Alcohol

6 g/l
Acidez
Total

3.86 g/l
Azúcares
Residuales

30 ppm al embotellar
SO2

V I Ñ A
CASAS DEL BOSQUE