

CARMENERE

COSECHA 2024
VALLE CENTRAL
100% Carmenere

CAITI

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,8°	3.34	3.44 g/L	<3.86 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho mas fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 26°C. Pos fermentación alcohólica se realizó la fermentación maloláctica, luego el vino evolucionó en cubas de acero por 6 meses hasta realizar mezcla. Luego fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresiønn frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro con matices violetas.

Aroma: Aromas a frutas negras con toque de tabaco y pimienta negra acompañado por las características notas especiadas.

Paladar: Un vino suave y aterciopelado, con taninos suaves. Equilibrado con una agradable y moderada acidez.

Gastronomía: Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.

