

CARMENERE

GRAN RESERVA

COSECHA 2024
VALLE DEL CACHAPOAL
100% Carmenere

ORBIS

GRAN RESERVA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.36	3.45 g/L	<2.54 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

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 se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30°C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso. **Aroma:** Balanceados aromas que recuerdan a guindas, pimienta negra y notas a chocolate.

Paladar: Vino redondo de gran estructura y concentración. Agradable y de final frutal.

Gastronomía: Consumir con pastas, carnes estofadas, quesos y vegetales al vapor. Comida chilena, pastel de papas, pastel de choclos, empanadas.

