

CARMENERE

RESERVA

COSECHA 2024

VALLE CENTRAL

100% Carmenere

ORBIS

RESERVA

ALCOHOL

13°

PH

3.41

ACIDEZ TOTAL

3.30 g/L

AZUCAR RESIDUAL

<3.44 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 más 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 despalilladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro con matices violetas.

Aroma: Aromas intensos a frutas negras como moras, ciruelas y arándanos y levemente especiado con toques de pimienta negra. Todo esto acompañado con notas tostadas.

Paladar: Un vino suave y redondo, con acidez leve en un comienzo, para terminar con un tanino maduro y agradable.

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

