

UNGRAFTED GRAVEL SOILS



UNGRAFTED CARMENERE 2021

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

- **ORIGEN**

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combinan perfectamente con esta variedad.

- **VARIEDAD**

100% Carmenere.

- **FECHA DE COSECHA**

Las uvas fueron manualmente cosechadas la última semana de marzo de 2021.

- **VINIFICACIÓN**

Luego de seleccionada y descobajada, la uva es trasladada a tanques para hacer una maceración en frío y luego una fermentación con levaduras nativas. La maceración total del vino en contacto con sus orujos fue de 30 días. El vino es criado por un periodo de 15 meses en barricas francesas de roble usadas, resaltando así las características propias del vino.

- **SUELO**

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

- **CLIMA**

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

- **NOTAS DE CATA**

Este Ungrafted es un vino de color violeta vivo, con aromas frescos de arándanos maduros acompañados de notas especiadas y picantes. En boca es de cuerpo medio con una intensa presencia de berries, bayas, perfectamente integrado con una boca aterciopelada, textura envolvente y taninos muy suaves y redondos, complementados con una fresca acidez. Tiene un final largo y se potenciará con la guarda durante los próximos 10 años.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

