



NOTAS DE CATA

COLOR

NARIZ

BOCA

Vino de color rojo rubí con matices violetas.

Intensidad alta, en nariz predominan las notas a frutos rojos tipo cereza y frutilla. Existen notas florales tipo violeta, pimienta negra mezclado con suaves notas a pimienta rojo asado, cacao y algo de terrosidad. Presenta notas minerales tipo grafito, propias del origen de las uvas, y algo de notas terrosas que son comunes en Carménère.

Es un vino con un muy buen balance y cobertura. Es fresco y jugoso, longitud media y sus taninos elegantes se concentran en el medio de boca, es un vino vertical. La madera está bien integrada, es un vino fácil de beber. Se recomienda servir a no más de 16°C. Al momento de maridar con comidas, es altamente recomendable con platos en donde abunden las especies, aves a la grilla, verduras asadas y sazonadas.

Carménère

PRESUMIDO

Carménère es una variedad que realmente brilla en el Maipo Norte. Es por eso que quienes trabajamos en la viña afectuosamente le llamamos “El Presumido”.

Este vino es un tributo no solo a la cepa en sí, sino también a la increíble manera en la que se expresa en esta zona del Maipo en particular.

Es un vino equilibrado y muy fácil de tomar, en su elaboración participan Fudres, huevos de concreto y barricas de varios usos previos, resaltando los atributos de fruta y tipicidad de la variedad en ese terroir específico.

Nos hemos dedicado a entender las condiciones especiales de nuestro terroir, enfocándonos en desarrollar un Carménère único. Nos interesa, por sobretodo, plasmar la expresión del origen en cada uno de nuestros vinos, para conseguirlo, se cosechan y seleccionan a mano todas nuestras uvas.

COMPOSICIÓN

Carménère 85%
Cabernet Sauvignon 15%

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, zona Til Til
(Maipo Norte)

KG PER VINE | 1.8

EDAD DEL VIÑEDO

Plantación 1998.

SUELO

Coluvial con presencia de arcillas.

ORIENTACIÓN

N-S con inclinación 20° O.

ALCOHOL

13,5 % v/v

ENVEJECIMIENTO

12 meses de guarda en
30% Fudre Stockinger y Gamba.
15% Huevo concreto.
45% en barricas de roble francés y
americano de 2do, 3er, 4to y 5to uso.
10% Flex cube.

PH: 3.49

AZÚCAR RESIDUAL

2.0 g/L

ACIDEZ

6,0 g/L expresado en
ácido tartárico

Este vino contiene sulfitos.

FECHA DE COSECHA

Carmenere: 22/03/2022 | Cabernet Sauvignon: 18/03/2022

Una vez llegada la uva, se hace una selección en mesa vibrante, este año hicimos a escala industrial fermentación con racimo completo en un 20% y el 80% restante se despallila. Luego se van a tanque de acero Inoxidable, donde maceran brevemente (4 días) en frío para luego dar inicio a la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación se mueve entre 20-26° C. La extracción es por medio de remontajes y dependiendo de cómo se va mostrando el tanino estos remontajes van variando en tiempo, intensidad y frecuencia. Finalizada la fermentación alcohólica, se deja días extras el vino con sus pieles y semillas completando 23 días de encubado.

Envasado se realizó en Mayo de 2023.