

HUELLAS

Carmenere

2016

Viñedo:

Nuestro vino Carmenère proviene de viñedos ubicados en el Valle Central, el cual acoge las zonas más tradicionales para la producción vitivinícola del país. Este valle colinda al este con la Cordillera de los Andes y al oeste con las frías aguas del Océano Pacífico. Con un clima mediterráneo y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, esta zona brinda una gran intensidad de aromas a las uvas viníferas.

Nuestro Carmenère proviene de parras de 13 años de los cuarteles La Esperanza, Río Bonito y los Niches, los cuales están conducidos en espaldera en un marco de plantación de 1,5 x 2,1m, y equipados con riego tecnificado por goteo que permite evitar cualquier estrés hídrico previo a la cosecha.

El manejo del follaje comienza en primavera con la eliminación de los brotes que se encuentran fuera de la intención de poda. A fines de diciembre se realiza un deshoje por el lado de la espaldera que recibe el sol de la mañana con el propósito de mejorar la exposición solar de los racimos y ayudar a una mejor ventilación. Asimismo, durante el período de la cuaja se efectúa un raleo de ajuste de carga conducente a obtener un rendimiento de 12 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Vinificación:

La cosecha se realizó principalmente entre la tercera semana de abril y la primera de mayo. La mayor parte de la uva fue cosechada a mano y una pequeña porción en forma mecánica, lo que favorece la realización de la cosecha en el momento óptimo de madurez de las uvas.

Una vez recepcionada la uva en la bodega, esta es despalillada cuidando un rompimiento mínimo de las bayas. El 100% de la uva fue fermentada en estanques de acero inoxidable por un período de 7 a 8 días a una temperatura que fluctuó entre 25°C y 29°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron de 3 a 4 remontajes por día con el objetivo de obtener una máxima expresión varietal y frutal. Parte de la mezcla, reposó en barricas usadas de roble francés y americano por 5 meses. Luego de una filtración, el vino fue embotellado.

Denominación de Origen:	Valle Central
Composición varietal:	100% Carmenère
Alcohol:	12,5°
pH:	3,66
Acidez Total:	5,1 g/l tartárica
Azúcar:	3,9 g/l

Notas de Cata:

Este Carmenère se presenta de un intenso color rojo carmín oscuro, con matices violáceos. En nariz destacan aromas a frutos negros y notas especiadas propias de la variedad, acompañados de sutiles toques café y cedro.

En boca presenta sabores a fruta y especias, de suaves taninos, gran volumen y persistencia.

Maridaje:

Quesos maduros y pastas frescas, pizzas, carnes blancas especiadas, charcutería.

