

CARMENERE GRAN RESERVA

COSECHA 2020

Valle del Cachapoal

100% Carmenerre

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.8°	3.26	3.82g/L	0.54 g/L	2.89 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

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

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.



COSECHA 2019



COSECHA 2019



COSECHA 2019

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 frutoso.

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


