

CARMENERE

4° ELEMENTO

COSECHA 2022

VALLE DEL MAIPO

100% Carmenerre

SANTA EMA

ALCOHOL

14,0°

PH

3.5

ACIDEZ TOTAL

3.4 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.7 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cerro Blanco, Pirque. Maipo Alto.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Uvas Carmenerre, cosechadas en abril, de cuarteles seleccionados, fermentado en estanque de acero inoxidable a una temperatura de 26°C con remontajes diarios, más una maceración pos fermentativa de 7 días aproximadamente, luego del prensado, el vino realiza fermentación maloláctica y luego es envejecido en fudres de 5.000 Litros.

GUARDA

Envejecido en fudres de 5.000 litros durante 12 meses y luego pasa por un período en botella, antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violeta intenso.

Aroma: Se destaca su carácter frutal como a maqui, mora, acompañado de notas herbales frescas, balsámicas y florales.

Paladar: Con gran carga frutal, taninos redondos suaves excelente fruta fresca, paladar jugoso.

Gastronomía: Platos de condimentación media, quesos semiblandos, tostadas con pasta de verduras.

