

# CARMENERE

4° ELEMENTO

COSECHA 2023

VALLE DEL MAIPO

100% Carmeneré

SANTA EMA

ALCOHOL

14,0°

PH

3.4

ACIDEZ TOTAL

3.2 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.4 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cerro Blanco, Pirque. Maipo Alto.

## COSECHA

La temporada 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta. La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado que el cambio climático ha adelantado la maduración de las uvas, priorizando la madurez alcohólica sobre la de la semilla para mantener la frescura y acidez de los vinos, adaptándose a las tendencias del mercado.

## VINIFICACIÓN

Uvas Carmeneré, 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.

