

CARMENERE

BLOCKS / Reserva Especial

COSECHA 2022

VALLE CENTRAL

100% Carmenere

SANTA EMA

ALCOHOL

13,0°

PH

3.4

ACIDEZ TOTAL

3.4 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<4.4 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

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

Las uvas fueron despalilladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro con matices violetas.

Aroma: Aromas intensos a frutas negras como moras, ciruelas y arándanos y levemente especiado con toques de pimienta negra. Todo esto acompañado con notas tostadas.

Paladar: Un vino suave y redondo, con acidez leve en un comienzo, para terminar con un tanino maduro y agradable.

Gastronomía: Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.

