

CARMENERE

Reserva

COSECHA 2023

VALLE CENTRAL

100% Carmenera

SANTA EMA

ALCOHOL

13°

PH

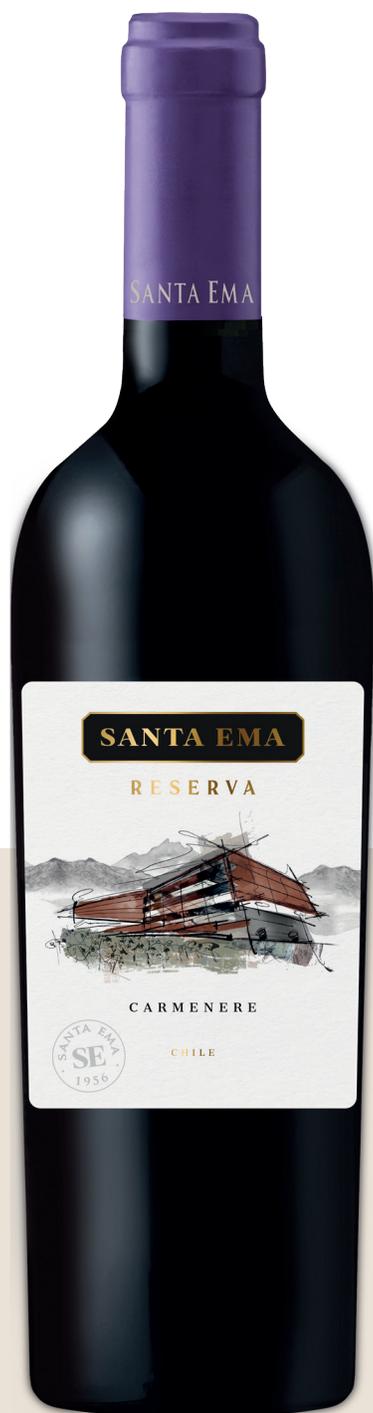
3.4

ACIDEZ TOTAL

3.6 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<3.98 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 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

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 26°C. Pos fermentación alcohólica se realizó la fermentación maloláctica, luego el vino evolucionó en cubas de acero por 6 meses hasta realizar mezcla. Luego fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresiónn frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro con matices violetas.

Aroma: Aromas a frutas negras con toque de tabaco y pimienta negra acompañado por las características notas especiadas.

Paladar: Un vino suave y aterciopelado, con taninos suaves. Equilibrado con una agradable y moderada acidez.

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

