

# CARMENERE

GRAN RESERVA

COSECHA 2024  
VALLE DEL CACHAPOAL  
100% Carmenere

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14°	3.36	3.45 g/L	<2.54 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 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 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.

## 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 frutal.

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

