

CARMENERE 2019

VARIEDAD: 85% CARMENERE
15% SYRAH

REGIÓN: VALLE DE COLCHAGUA

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

NUESTRO MEDALLA REAL GOLD MEDAL CARMENERE ES UN VINO DE COLOR PURPURA INTENSO Y PROFUNDO. LA NARIZ ES DOMINADA POR FRUTA NEGRA MADURA COMO AROMAS DE MORA Y ARANDANOS. ESTOS COMBINADOS CON SUAVES NOTAS DE ESPECIES DULCES Y GRAFITO. ESTE VINO ES AMPLIO Y SEDOSO CON TANINOS SUAVES QUE TIENEN BUENA PERSISTENCIA HACIA EL FINAL DE LA BOCA. ES UN VINO DE BUENA ESTRUCTURA MUY AMABLE Y VERSÁTIL.

MANEJO DEL VIÑEDO

LAS UVAS FUERON COSECHADAS DE FORMA MANUAL EN NUESTROS VIÑEDOS EN EL VALLE DE COLCHAGUA. LOS VIÑEDOS SON CONDUCIDOS USANDO UN SISTEMA VERTICAL DE BROTES QUE LOGRAN OBTENER UNA BUENA EXPOSICIÓN A LA LUZ SOLAR. EL MANEJO EN VERDE DE ESTOS VIÑEDOS ES INTENSO PARA LOGRAR UNA BUENA PENETRACIÓN DE LA LUZ Y DEL CALOR A LA CANOPIA. CON ESTO OBTENEMOS UN VINO MADURO, ESTRUCTURADO Y DENSO. LA COSECHA FUE REALIZADA LA SEGUNDA SEMANA DE ABRIL LOGRANDO UN GRAN EQUILIBRIO, BUENA MADUREZ Y UNA REFRESCANTE ACIDEZ.

VINIFICACIÓN

LAS UVAS SON DESPALILLADAS Y SUAVEMENTE MOLIDAS ANTES DE ENTRAR A LAS CUBAS DONDE SE REALIZA LA FERMENTACIÓN ALCOHOLICA. LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN ALCANZA LOS 28°C Y LLEGA A SU FIN CERCANO A LOS 10 DIAS, LUEGO EXTENDEMOS POR OTROS 10 DIAS UNA MACERACION POST FERMENTATIVA PARA DAR MAS SUAVIDAD Y REDONDEZ A LOS TANINOS DE ESTE VINO. EN ESTE MOMENTO LLEGA SU DESCUBE Y PENSADO, ANTES DE IR A SU LARGA GUARDA EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS.

ENVEJECIMIENTO

EL VINO ENVEJECIÓ DURANTE 12 MESES EN BARRICAS VIEJAS.

DETALLES TÉCNICOS

ALCOHOL: 13,5% V/V
ACIDEZ TOTAL: 4,8 G/L EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO
PH: 3,65
AZÚCAR RESIDUAL: 5,5 G/L



MEDALLA REAL
GOLD MEDAL