



# MEDALLA REAL

## GRAN RESERVA

### Carmenere 2020

Variedad: 95% Carménère - 5% Carignan

Región: Valle de Colchagua

#### COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Nuestro Medalla Real Carmenere tiene un profundo e intenso color rojo púrpura. El vino combina frutas negras maduras como arándanos, moras, cerezas negras y notas especiadas como tabaco, grafito y ciruelas maduras. El resultado es un vino grande, redondo y sabroso, concentrado y persistente.

#### MANEJO DEL VIÑEDO:

Las uvas provienen de dos áreas importantes dentro del valle de Colchagua, las condiciones especiales de estas áreas son ideales para variedades de ciclo largo como Carmenere. Los suelos de origen granítico y diferentes profundidades tienen un buen contenido de arcilla que permite retener la humedad y dar como resultado vinos de gran textura y taninos suaves. Las condiciones climáticas mediterráneas son ideales para estas variedades tintas, con la lluvia concentrada en los meses de invierno, garantizando un clima seco y cálido durante el verano y al comienzo del otoño. Las vides se conducen utilizando un sistema tradicional VSP de un rendimiento promedio de 10 ton / ha. Este sistema de conducción proporciona una buena exposición a la luz y un flujo de aire razonable dentro de la copa. Los resultados son vinos de gran concentración, taninos suaves y gran persistencia.

#### VINIFICACIÓN:

Las uvas se cosecharon a finales de abril, se despalillaron, se molieron parcialmente y se maceraron en frío durante 7 días antes de la fermentación. El mosto se inoculó con levaduras seleccionadas y la fermentación se realizó a 25°-28°C (77°-82°F). Se realizaron destajados frecuentes durante los primeros dos tercios del proceso y luego remontajes cortos al final de la fermentación para obtener vinos equilibrados. El vino nuevo permaneció sobre sus pieles durante otros 20 días para desarrollar la dulzura y redondez que caracteriza a este vino. Las pieles fueron prensadas utilizando una prensa vertical.

**ENVEJECIMIENTO:** Este vino fue envejecido en barricas de roble francés (10% nuevas y 85% de segundo y tercer uso), un pequeño porcentaje fue dejado en cubas de acero inoxidable. La mezcla fue envejecida durante 12 meses para desarrollar aún más su estructura y fijar el color.

#### DETALLES TÉCNICOS:

Alcohol: 13,7 %v/v  
Acidez Total: 5,04 g/l Ácido Tartárico  
pH: 3,54  
Azúcar Residual: 2,44 g/l



*Santa Pita.*