

SECRET RESERVE

CARMENERE 2019



Los viñedos están plantados en suelos francos a franco arcillosos de los valles de Rapel que le permiten al Carmener 2019 tener un desarrollo óptimo durante la temporada.

Composición
100% Carmener 2019

Valle
Valle de Rapel

Comentario del enólogo

Es un vino rojo purpura profundo, con intensos aromas a frutos negros con notas a especias y moca que le otorgan complejidad. En boca tiene gran volumen y estructura, taninos suaves y elegantes con un final largo y fresco.

Manejo del viñedo

Los viñedos son manejados en espalderas podados en cargador y están en suelos francos a franco arcillosos de los valles de Rapel que le permiten al Carmener 2019 tener un desarrollo óptimo durante la temporada. La cosecha se realiza a fines de abril.

Vinificación

La fermentación se realizó con levaduras seleccionadas y la extracción fue definida en el curso de esta. Se realizaron remontajes intensos al inicio de la fermentación que luego se redujeron hacia la mitad o finales de esta. El tiempo de maceración postfermentativa fue definido en cada cuba individual variando desde algunas horas hasta 10 días de finalizada esta. su crianza se realizó en contacto con 60% de roble americano y 40% de roble francés por 8 meses.

Detalles Técnicos

Alcohol: 13,3 % v/v

Acidez Total: 5,55 g/L (expresado en ácido Tartárico)

pH: 3,62

Azúcar residual: 3,19 g/L

Potencial de envejecimiento: 4-5 años

Comidas sugeridas

Carnes rojas especiadas, aves de caza, quesos maduros, interiores y ganso.

Santa Rita