

# 3 TRES MEDALLAS



## CARMENERE 2021

Variedad : 85% Carmeneré  
Valle : Valle Central  
Enólogo : César Catalán H.

### Comentarios del Enólogo

A la vista presenta un color intenso y profundo, destacando sus notas violáceas con bordes rojo rubí. En nariz es especiado destacándose la pimienta negra, pero a su vez están muy presentes las notas a frutas negras como maqui, moras y arándanos. En boca presenta una estructura grata, con taninos suaves y aterciopelados. Destaca además su frescor.

### Clima y Suelo

El clima mediterráneo de Chile, cuenta con veranos cálidos y secos, junto a inviernos fríos y lluviosos. La altura de la Cordillera de los Andes proporciona temperaturas más bajas, en la medida que aumenta la altura. La interacción entre los efectos del mar y la Cordillera de los Andes es propicia en la estación de crecimiento de los viñedos, creando una amplia oscilación térmica diaria, que ayuda a que las uvas puedan desarrollar sabores frescos, y con gran tipicidad. Nuestras costas poseen dos grandes características, su orientación poniente y la helada corriente de Humboldt. Estas dos características hacen que los vientos continentales provoquen un clima fresco en la zona central, obteniendo vinos con mayor acidez y elegancia de aromas.

Los suelos son sanos, con buen drenaje y tienen una variedad de orígenes (aluviales, coluviales, fluviales, etc) y texturas (marga, arcilla, arena, limo). A pesar de las condiciones atmosféricas relativamente secas, se cuenta con la abundante agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes.

### Viñedo

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo parrón español, Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

### Vinificación

Las uvas son cosechadas bajo un estricto seguimiento de madurez, el cual es acompañado en campo por degustación de bayas previo a la cosecha. Luego de cosechar las uvas, estas son transportadas a la bodega, para que a continuación sean despalladas y apretadas muy suavemente, para luego ser enviadas directamente al tanque a fermentar. La fermentación alcohólica del mosto es controlada todos los días, manteniendo rangos de 25-28°C para que la fermentación y extracción sea suave y genere mayor volumen en boca. Una vez terminada la fermentación alcohólica, damos paso a la fermentación maloláctica espontánea, buscando mayor desarrollo de aromas y complejidad en boca. La mezcla final del vino es criada en madera de roble Francés y Americano por varios meses, para que a continuación el vino sea embotellado.

### Detalles Técnicos

Alcohol	:	12,9%v/v
pH	:	3,66
Acidez Total	:	4,91 g/l.
Azúcar residual	:	2,94 g/l.

Comidas Sugeridas: perfecto para acompañar comidas criollas como empanadas, pastel de choclo, humitas y cazuela de vacuno. Servir entre 16° - 18°C.

*Santa Rita*