CORRALILLO
CARMENERE

COSECHA: 2018
D.O.: Valle de Colchagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°
Acidez Total: 4,81 g/l
Azúcar Residual: 1,60 g/l
pH: 3,63
Cajas producidas: 547

CORRALILLO

Matetic
VINEYARDS

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -
EUROPE/CHILE: -

VENDIMIA

La cosecha 2018 se caracterizó por ser muy fría, con un verano bastante más nuboso y fresco. La cosecha se realizó a principios de mayo, fecha en la que se logra un buen equilibrio en los sabores de la uva. Excelente año que permitió un largo y lento periodo de maduración, pero conservando la acidez y el frescor.

VIÑEDO

Este vino tiene su origen en el valle de Colchagua, específicamente Apalta, con viñedos ubicados en laderas, con una gran exposición al sol. Los suelos son principalemente de origen granítico-coluvial, de baja fertilidad, excelente drenaje y mucha complejidad en términos de la presencia de arcillas, limos y materia orgánica. El viñedo es manejado bajo los principios de la agricultura orgánica, siendo muy específico en términos de la fertilidad, la búsqueda del balance entre madurez, expresión varietal y concentración de la fruta.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron sometidas a una estricta selección para posteriormente ser maceradas durante 7 días a baja temperatura, previo a la fermentación alcohólica. El vino fue envejecido 16 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostado. Finalmente se realizó la mezcla final, utilizando una pequeña porción de Syrah, para agregar un toque de complejidad y frescor.

NOTAS DE CATA

Color violeta profundo con destellos rojos. Muy intenso en la nariz, se mezclan notas a frutos rojos y negros, con aromas a especias con un toque de picor típico de la variedad. En boca es un vino muy bien balanceado entre potencia y frescor, con un final intenso, prolongado y de gran volumen.

MARIDAJE

Ideal para maridar quesos maduros, carnes rojas de todo tipo, charcuterías, etc. Decantar y servir a 18 °C.