

CORRALILLO CARMENERE 2014

D.O. Valle de Colchagua



VIÑEDO

Nuestro Carmener Corralillo tiene su origen en el valle de Colchagua, específicamente en Apalta, con viñedos ubicados en laderas, con una gran exposición al sol. Los suelos son principalmente de origen granítico-coluvia, 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 biodinámica, siendo un manejo muy específico en términos de fertilidad, búsqueda del balance entre madurez y expresión varietal y concentración de la fruta.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron sometidas a una estricta selección para posteriormente ser maceradas a baja temperatura por 7 días previo a la fermentación alcohólica. Posteriormente se utilizó un conjunto de técnicas enológicas específicas para esta variedad, con el fin de potenciar las características únicas de esta cepa. El vino fue envejecido 18 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostado. Finalmente se realizó la mezcla final, utilizando una pequeña porción de Syrah de la D.O. San Antonio, para agregar frescor y complejidad.

NOTAS DE CATA

Color violeta profundo con destellos rojos. Muy intenso en la nariz, se mezclan notas a frutos negros, chocolate, con aromas a especias y un toque de picor. En la 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 5
- Az. Reductores (g/l): 1,45
- pH: 3,75
- 720 cajas producidas