Matetic
VINEYARDS

CORRALILLO CARMENERE 2015

D.O. Valle de Colchagua

VIÑEDO

Nuestro Carmenere Corralillo tiene su origen en el valle de Colchagua, específicamente Apalta, con viñedos ubicados en laderas, con una gran exposición al sol. Los suelos son de origen granítico-coluvial principalmente, 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 y expresión varietal y concentración de la fruta.

VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas a principio de Mayo y fueron sometidos 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 San Antonio, 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 negros, chocolate, con aromas a especias con un toque de picor típico de la variedad. 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): 5,71
- Az. Reductores (g/l): 1,1
- pH: 3,66
- 1258 cajas producidas