Matetic
VINEYARDS

CORRALILLO CARMENERE 2016

D.O. Valle de Colchagua

VIÑEDO

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

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a principios de mayo y fueron sometidos a una estricta selección para posteriormente ser maceradas a baja temperatura por 7 días previo a la fermentación alcohólica. El vino fue envejecido durante 20 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostados. Más tarde se realizó la mezcla final, utilizando una pequeña porción de Syrah de San Antonio, que otorga un toque de complejidad y frescor.

NOTAS DE CATA

Color violeta profundo con destellos rojos. Muy intenso en 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 con quesos maduros, carnes rojas de todo tipo, charcuterías. Decantar y servir a 18 °C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5 °C
Acidez Total: 5,25 g/l
Azúcar Residual: 2,39 g/l
pH: 3,5
888 cajas producidas