

Carménère
Huape - Gran Reserva

D.O VALLE DEL ITATA

2021



■ ORIGEN

Las uvas provienen del sector de Quinchamalí, localidad que se encuentra a 34 kilómetros al suroeste de Chillán, en la Región del Ñuble. Gracias a su ubicación en la depresión intermedia y los suaves lomajes, permiten que el calor que se concentra al interior de este sub-valle logre una correcta maduración de las uvas. El viñedo es conducido en espaldera y se practica una agricultura ecológica. Todos estos atributos se unen para dar como resultado un vino de calidad que se diferencia en su esencia como algo único, memorable y de producción limitada.

■ VARIEDAD

Carménère

■ SUELO

El suelo se origina a partir de la descomposición de la roca madre, rico en minerales de arcilla con alto porcentaje de cuarzo.

■ CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano: 24° C.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 15 de abril del año 2021.

■ FERMENTACIÓN

Las uvas fueron refrigeradas previamente para poder realizar una pre-fermentación en frío por 3 días. Luego, se inicia la fermentación en lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 18 meses en barricas de roble americano y francés de segundo uso.

■ NOTA DE CATA

Posee un intenso color rojo cereza brillante. Aromas intensos a pimienta negra, aparece una multicapa de hierbas y en el fondo seduce su fruta negra. En el paladar es de taninos suaves y sedosos, muy expresivo, complejo y de gran longitud.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con carnes rojas, pastas, comidas especiadas y quesos.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 16°-18° C

■ ALCOHOL 14,5% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.