

Datos técnicos

- Composición Varietal: Carménère
- Acidez Total: 4,68 g/L
- pH: 3.70
- Alcohol: 13.3%
- Azúcar Residual: 3.53 g/L

Armonías

Platos de intensidad media, como, pastas con salsas suaves (papardelles con tomates cherrys salteados con ajo y acompañados de rúcula fresca, para terminar con lascas de queso parmesano), pizzas, rissotos ligeros (risotos de fungi parís) y también quesos de mediana maduración.

Notas del Enólogo

Se podría decir que la temporada 2013-2014 fue la de los extremos climáticos: un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altísimas temperaturas. La únicas precipitaciones relevantes del invierno 2013 ocurrieron a fin del mes de mayo 2013, el resto de los meses las lluvias fueron escasas. Sin embargo, no existieron problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y optima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración de la uva y la cosecha permitió una óptima sanidad de las uvas.

Vinificación

Las uvas utilizadas para este Carménère fueron seleccionadas al momento de la cosecha para luego ser transportada a la bodega. Allí se recibió e inmediatamente pasó por un proceso manual de selección donde se eliminaron racimos malos y cualquier otro agente externo a la uva. Las cuales fueron apretadas suavemente en el proceso de molienda y posteriormente depositadas en cubas de acero inoxidable para dar paso a la maceración en frío que duró de 2 a 5 días a 8°C aproximadamente.

Luego, la fermentación tuvo una duración de alrededor de 6 días para la que se usó levaduras seleccionadas y una temperatura entre 26°C y 28°C.

Notas de Cata

Este carménère tiene un maravilloso color rojo carmín, intenso y con ribetes violáceos que denotan juventud. En nariz presenta una intensidad media, donde resaltan frutos negros y rojos, acompañados de una nota herbácea y especiada, la cual le brinda una gran complejidad. En boca tiene un retrogusto muy sabroso y complejo conjugando especias con frutas maduras.

