



SINGLE VINEYARD CARMENERE COSECHA 2003

Enólogo Jefe Marcelo Retamal

Enólogo Felipe Müller

Enólogo Asesor Adriana Cerda

Variedades 100% Carmeneré

Origen Valle del Maipo. Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en este valle. Esta zona se caracteriza por tener altas temperaturas durante el verano, disminuyendo durante marzo y abril. La producción para la elaboración de este vino fue de 1,5 kg por planta, logrando una maravillosa concentración y expresión de terroir.

Suelo El suelo es aluvial con su origen alrededor de 700 años atrás (terrazza antigua) durante el Holoceno en la era Cuaternaria. El perfil del suelo es una mezcla de arena, arcilla y piedras de diferentes tamaños, con un sistema radicular muy profundo. Las plantas son conducidas en espaldera con sistema de riego por goteo, y podadas en Guyot doble. El control estricto en el manejo de canopia es esencial para el Carmeneré, para que en el vino no están presentes los típicos aromas herbáceos asociados a la variedad.

Producción La cosecha manual de las uvas empezó el 15 de mayo. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8°C) por 5 días; luego la fermentación alcohólica se controló a temperaturas entre 25° y 28°C y duró 12 días, de esta manera logramos una excelente extracción y concentración de los taninos.

Guarda El vino se guardó en barricas de roble francés por un período de 12 meses.



De color rojo intenso, casi negro, con tintes azulados, este Carmeneré presenta un maravilloso aroma en nariz, elegante y complejo, lleno de chocolates y especias con frutas negras y rojas. En la boca presenta un cuerpo que llena la boca con sabores vívidos y bien definidos a guindas y chocolate negro. La textura es sedosa, es un vino seductor con un final largo y elegante.

Potencial de guarda

Se recomienda guardar hasta 6 a 8 años

Sugerencias

Ideal servirlo a 16°C, con cordero y otras carnes, pasta, pero también puede disfrutarlo solo

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2005, LONDRES

MEDALLA DE BRONCE

CHALLENGE INTERNACIONAL DU VIN 2005, FRANCIA

MEDALLA DE PLATA

DESCORCHADOS 2005, PATRICIO TAPIA

91 puntos, 3º mejor Carmenere de Chile

WINE & SPIRITS INTERNATIONAL

93 puntos, MEJOR VINO DEL VALLE DEL MAIPO