



ACONCAGUA ALTO

Carmenère *2013*



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Aconcagua Alto Carmenère vienen del viñedo Max V, ubicado a 560 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Aconcagua. Este viñedo tiene suelos profundos de origen aluvial, con una textura limo a limo-arenosa y un 50% de contenido de piedras. La parras fueron plantadas en 1992 y están conducidas en espaldera. La carmenère es una variedad de término tardío que exige un buen manejo de la canopia para obtener una madurez adecuada. El follaje se trata de manera que permita que la luz solar penetre hasta la zona del los racimos, ayudando a que estos maduren, realzando sus aromas y sabores frutales.

NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, caracterizada por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. Los carmenères se destacan por sus notas especiadas y su elegancia.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección y luego molidas. El mosto se depositó en estanques de acero inoxidable para su fermentación, la que se llevó a cabo entre 24 y 28° C con remontajes aireados para ayudar a extraer los taninos y fijar el color. El vino se trasegó directamente a barricas de roble francés, 35% de las cuales eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 12 meses.

NOTAS DE CATA

En la nariz, este carmenère muestra aromas de frutos rojos, con notas de paprika y especias como pimienta negra, nuez moscada y anís. En el paladar se siente jugoso, de rica acidez, con sabores que recuerdan a frutos negros, como arándanos, ciruelas e higos, sobre una base especiada. Taninos de grano fino llevan a un final moderadamente persistente con sutiles notas de moca. Este es un vino complejo y elegante, que promete larga vida en la botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

ALCOHOL: 14%

PH: 3,59

AZÚCAR RESIDUAL: 2,88 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 35% de las cuales eran nuevas

ACIDEZ TOTAL: 5,75 g/L (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870