CALITERRA

Reserva Carmenere 2022

ORIGEN

Viñedo: Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua.

Suelo: Coluvial muy profundo de textura arcillo arenosa. Coluvial de profundidad media de textura arcillosa con incrustaciones de piedras.

Cuartel: Uvas provenientes de diferentes cuarteles del Campo/Estate.

Exposición: Múltiples exposiciones.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3.57

Acidez total: 5,7 g/L en ácido tartárico.

Azúcar Residual: 2,8 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: Tanques de acero inoxidable con extracción suave de las pieles.

Tipo de Levadura: Levaduras secas seleccionadas.

Temperatura de Fermentación: 26° - 28° Celsius.

Tiempo de Fermentación: 15 a 22 días.

Fermentación Maloláctica: 100%

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica: 30 % 6 meses en barricas de roble francés de 2 a 3 usos.

Fecha de Embotellado: Junio 2022

Potencial de Guarda: Ideal consumir desde Junio del 2023 hasta fines del 2029.

NOTA DE CATA

De vivo color rojo violeta con ribetes azulados, nuestro Carmenere Reserva se presenta con una nariz floral y especiada. Aromas a fruta roja y negra, como mora y grosella, combinados con otras especiadas tipo pimienta negra, anís y cedro. En boca es sedoso y muy afrutado, volumen medio y buena persistencia. Se revela con gran elegancia y frescor.