CALITERRA

Tributo Carmenere 2022

ORIGEN

Viñedo: Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua

Suelo: Coluvial – arcilla negra muy profunda.

Cuartel: Boldo.

Exposición: Nororiente.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,65

Acidez total: 5,45 g/L en ácido tartárico.

Azúcar Residual: 2,10 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 92% en tanques de acero inoxidable, y 8% en barricas usadas de roble francés.

Tipo de Levadura: Levaduras nativas.

Temperatura de Fermentación: 24° - 28° Celsius.

Tiempo de Fermentación: 23 a 30 días.

Fermentación Maloláctica: 1

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica: 12 meses en barricas usadas de roble francés, de segundo y tercer uso.

Fecha de Embotellado: Agosto 2023.

Potencial de Guarda: Ideal consumir desde mediados del 2023 hasta fines del 2032.

NOTA DE CATA

Tributo Carmenere 2022 tiene un bello color rojo púrpura. En nariz es intenso y elegante, mostrando en un inicio notas a fruta roja madura y leves toque herbales muy atractivos y clásicos de la variedad. Poco a poco van apareciendo aromas más complejos y únicos como arándanos, estragón, hoja de laurel y tierra húmeda, haciéndolo muy intrigante y complejo. En boca es vibrante desde un inicio. Muy fresco y afrutado, presenta un bello recorrido en boca donde se despliegan taninos suaves y con textura, muy típico de los vinos del valle. De bella acidez y buen volumen, este vino nos permite presagiar un buen potencial de guarda.