



# CALITERRA

## Pétreo Carmenere 2022

*Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua*



### ORIGEN

**Suelo:**

Granítico, de textura franco arcillo-arenoso e incrustaciones de carbonato de calcio. Es un suelo pobre con mucha piedra angular que permiten un buen drenaje, concentración y enraizamiento de la vid.

**Cuartel:**

Pataguas.

**Exposición:**

Nororiente en ladera de orientación sur.

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13,5%

**pH:** 3,49

**Acidez Total:** 6,04 g/L **Azúcar**

**Residual:** 2,13 g/L

### VINIFICACIÓN

**Fermentación:**

100% en estanques de acero inoxidable.

**Tipos de Levaduras:**

Levaduras nativas.

**Temperaturas de****Fermentación:**

24° - 26° Celsius.

**Tiempo de Fermentación:**

22 días.

**Fermentación Maloláctica:**

100%.

### GUARDA & ENVASADO

**Guarda:**

18 meses en barricas usadas francesas.

**Fecha de Envasado:** Mayo 2024.

**Potencial de Guarda:**

Ideal consumir desde fines del 2023 hasta fines del 2034.

### NOTA DE CATA

De bello color rojo púrpura, este Carmenere Pétreo sorprende en esta añada por su viveza. Complejo y elegante en nariz, se va abriendo y mostrando su paleta aromática lentamente, distinguiéndose de lo que acostumbramos para esta variedad. Todo viene del especial terroir en ladera pedregosa y suelos pobres donde se encuentran estas viñas. Más austero y mineral que otras añadas, en nariz se pueden apreciar suaves notas frutales a mora, arándanos bien integradas con sutiles toques especiados de laurel, estragón y violeta. En boca es jugoso, vivo y suave. Lleno de frutalidad y de elegancia. La mineralidad única y la textura de sus taninos hace de este vino uno que se presenta directo, franco y complejo a la vez, y que a medida que se va degustando despliega toda su personalidad.