

VALDIVIESO

SINGLE VALLEY LOT CARMENERE 2012

Denominación

D.O Valle de Colchagua.

Variedad

Carmenere 100%.

Origen

La fruta proviene del valle de Colchagua. Los suelos son de baja fertilidad, lo cual contribuye al control vegetativo de las parras. Este cálido valle es ideal para que el Carmenere desarrolle lentamente una completa madurez, taninos sedosos, elegante estructura y sutiles aromas a frutas maduras.

Cosecha

Cosecha a mano. Última semana de Abril.

Vinificación

- Los racimos pasan por una minuciosa selección manual.
- Luego son suavemente despalillados.
- La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable y se desarrolla por un periodo de 7 a 10 días a una temperatura controlada entre 26° y 28° C.
- El mosto en fermentación es remontado sobre la capa de orujo, tres veces durante el día.
- El vino permanece 7 a 14 días en maceración post-fermentativa.
- El vino tiene una guarda de 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).

Notas de Degustación

Color rojo oscuro, con reflejos violetas. Grand Intensidad frutal, donde destacan aromas a guinda, casis y suaves notas de chocolate amargo. Delicada entrada en boca con taninos sedosos donde la madurez de la fruta llena completamente el paladar. Las especies provenientes del roble se encuentran muy bien integradas. De largo y dulce final.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 7 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

Servicio y Acompañamiento Recomendado

Acompañar idealmente con carnes blancas de pescado o aves al horno o a la parrilla. Carnes blancas sabrosas como cerdo, pollo, conejo, pato y mero, también son excelentes aliadas. Servir a 17°C.

