

# CARMENERE

BLOCKS / Reserva Especial

COSECHA 2023

VALLE CENTRAL

100% Carmenere

SANTA EMA

ALCOHOL

13,0°

PH

3.4

ACIDEZ TOTAL

3.6 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<3.9 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

## COSECHA

La temporada 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta. La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado que el cambio climático ha adelantado la maduración de las uvas, priorizando la madurez alcohólica sobre la de la semilla para mantener la frescura y acidez de los vinos, adaptándose a las tendencias del mercado.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

## GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo oscuro con matices violetas.

**Aroma:** Aromas intensos a frutas negras como moras, ciruelas y arándanos y levemente especiado con toques de pimienta negra. Todo esto acompañado con notas tostadas.

**Paladar:** Un vino suave y redondo, con acidez leve en un comienzo, para terminar con un tanino maduro y agradable.

**Gastronomía:** Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.

