



BLOCK* SERIES

Carménère

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso, presenta aromas a cerezas negras, ciruelas, frutos del bosque y especias como pimienta negra, romero, boldo y laurel.

En boca, es suave, concentrado y sedoso, con un final persistente.

Sugerencias: Es un acompañante ideal para carnes rojas y blancas con verduras bien condimentadas, con curry y ají.

Potencial de guarda: 8 años o más.

Temperatura: 16-18°C. de servir.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2023
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Carménère

VIÑEDO

SUELO : Suelos profundos y de textura mixta. La capa superior, rica en arcilla y sílice, optimiza la retención de agua. El subsuelo, compuesto de granito y cuarzo, permite una liberación gradual de esta humedad, asegurando un suministro constante para las parras.

CLIMA : Clima es templado a cálido, con veranos calurosos y secos (28-30°C de día, 8-11°C de noche) y otoños fríos y húmedos. La precipitación anual oscila entre 250 y 450 mm.

COSECHA : Cosecha manual en bins de hasta 500 kgs.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO

: 5°C por 3 a 5 días.

FERMENTACIÓN

: En tanques de acero inoxidable a 28-30°C, durante 7 días aprox.

MACERACIÓN POST FERMENTATIVA

: Se mantuvo en maceración con sus orujos durante 10 a 14 días adicionales.

GUARDA

: Barricas de roble francés por 12 meses el 100% del vino.