Arboleda

Carmenere 2018

Origen

Apelación: Valle de Aconcagua
Viñedo: Las Vertientes
Localidad: Hijuelas

Clima: Mediterráneo, bendecido por las frescas brisas que soplan desde el frío Océano Pacífico, convierte a este viñedo en la zona más fresca del valle donde las variedades tintas Bordelesas pueden alcanzar su óptimo grado de maduración.

Suelo: El viñedo se encuentra plantado en el piedemonte sobre suelo coluvial, que contiene alto porcentaje de arcilla.

Análisis

Alcohol: 13,5%
pH: 3,55
Acidez total: 5,41 g/L (ÁcidoTartárico)
Azúcar Residual: 2,18 g/L

Vinificación

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable entre 15 y 25 días a temperaturas que fluctuaron entre 25° y 31°C.

Envejecimiento

Envejecido por 14 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 35% eran nuevas.

Potencial de Envejecimiento

Más de 6 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia

La cosecha 2018 en el Valle de Aconcagua se caracterizó por sus temperaturas moderadas. Comenzó con considerables reservas de agua (49% por encima de los registros promedio) debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre, siguiendo una primavera y floración con temperaturas normales, y un verano de temperaturas moderadas, lo que confirió una maduración y cosecha muy equilibradas, así como condiciones sanitarias ideales, obteniendo complejidad aromática y de sabor en las uvas.

Comentarios del Enólogo

Este Carmenere rojo cereza presenta una agradable expresión aromática. Se abre con elegancia para revelar aromas a pimiento rojo asado, caja de puro habano, badana, grano de café tostado y algo de higos. Su paladar elegante, redondo y suave, está resaltado por una deliciosa acidez, taninos sedosos, buen equilibrio, con sabores que recuerdan a la pimienta de cayena, tarta de arándanos y granos de café tostados.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.

www.arboledawines.com