



Arboleda

## CARMENERE 2014



### ORIGEN

**Apelación:** Valle de Aconcagua

**Viñedo:** Las Vertientes

**Suelo:** Piedmont de texturas franco-arcillosas con alto porcentaje de piedras.

**Clima:** Mediterráneo con una estación seca prolongada y presencia de lluvias en invierno.

### COMPOSICIÓN

95% Carmenerre

5% Petit Verdot

### ANÁLISIS

Alcohol: 14%

pH: 3,61

Acidez total: 5,91 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 2,57 g/L

### NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2014 en Las Vertientes, destaca clásicas condiciones climáticas del lugar. La acumulación térmica entre octubre y abril fue muy similar a la media histórica y no hubo presencia de lluvias.

El buen clima en primavera, llevó a un crecimiento sano y equilibrado de la canopia, lo que permitió un buen desarrollo de la uva durante el periodo de madurez y la mantuvo protegida frente una corta ola de calor que ocurrió en enero. Las uvas del Carmenerre alcanzaron la madurez durante la última quincena de abril, reflejando gran tipicidad varietal.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Carmenerre de color rojo violeta brillante presenta aromas especiados y herbales, junto a notas a tabaco, ciruela y pimienta blanca. En el paladar resaltan sus sabores a pimientos rojos y especias. Además, ofrece una agradable jugosidad, gracias a su fresca acidez, acompañada por una elegante estructura, con sedosos taninos, buen equilibrio y gran profundidad.

### VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 12 y 36 días a temperaturas que fluctuaron entre 24°C y 28°C.

### ENVEJECIMIENTO

**Envejecimiento en barrica:** Envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 35% eran nuevas.

**Potencial de envejecimiento:** 4 a 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.