



Arboleda

CARMENERE 2015



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 Bordolesas 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.

COMPOSICIÓN

100% Carmeneré

ANÁLISIS

Alcohol: 14%

pH: 3,5

Acidez total: 5,64 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 2,2 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable entre 12 y 36 días a temperaturas que fluctuaron entre 24° y 28°C.

ENVEJECIMIENTO

Envejecimiento en barrica: Envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 10% eran nuevas.

Potencial de envejecimiento: Entre 4 y 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2014-2015 estuvo marcada por la ausencia de precipitaciones y por temperaturas un 5% más alta respecto a promedios históricos. La fenología del viñedo comenzó más temprano este año, dando como resultado una sana canopia. La óptima madurez se alcanzó 10 días antes respecto al año anterior y en una ventana de tiempo menor. Debido a esto, la cosecha comenzó históricamente temprana, donde se buscó mantener el fresco y especiado perfil de nuestro emblemático Carmeneré.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Carmeneré de color rojo granate brillante presenta una agradable expresión aromática. Se abre con elegancia, mostrando un carácter especiado y de frutos negros junto a delicadas notas a chocolate. En el paladar muestra su elegancia, que se destaca con una deliciosa acidez, sedosos taninos, equilibrio y gran profundidad, con sabores que recuerdan a especias, pimienta roja y frutos rojos.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.