



Arboleda

CARMENERE 2019

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 Bordesas 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: 3,63

Acidez Total:

5,55 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,08 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas tuvieron una doble selección, y fermentaron en cubas de acero inoxidable entre 15 y 25 días a temperaturas que fluctuaron entre 25° y 31° Celsius.

GUARDA:

14 meses en barricas de roble francés, 25% nuevas.

POTENCIAL DE GUARDA

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



NOTAS DE VENDIMIA:

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Arboleda Carmenerre 2019 tiene un denso y oscuro color rojo cereza, presenta una agradable expresión aromática de pimienta rojo asado, tabaco, badana con grano de café tostado y un toque a higos. En boca, presenta notas a pimienta rojo y un dejo a grano de café tostado, más algo de tarta de cerezas. Es un vino elegante, que se destaca por una deliciosa frescura y jugosidad con taninos suaves y sedosos, junto a un final largo y agradable.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.