



Arboleda

CARMENERE 20

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%

pH: 3,3

Acidez Total:

5,4/L (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 1/L

VINIFICACIÓN

100% de uvas de la variedad Carmenera. Fermentación en barricas de roble francés, 25% nuevas. Crianza en barricas de roble francés, 25% nuevas. Botellado en frío.

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:

Uvas de gran tamaño y peso, con un alto contenido de azúcar y una acidez equilibrada. El clima fresco y el suelo arcilloso contribuyen a la calidad de la vendimia.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El vino presenta un color rojo oscuro con matices de púrpura. El aroma es complejo, con notas de frutos rojos, especias y madera. El sabor es equilibrado y agradable.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.