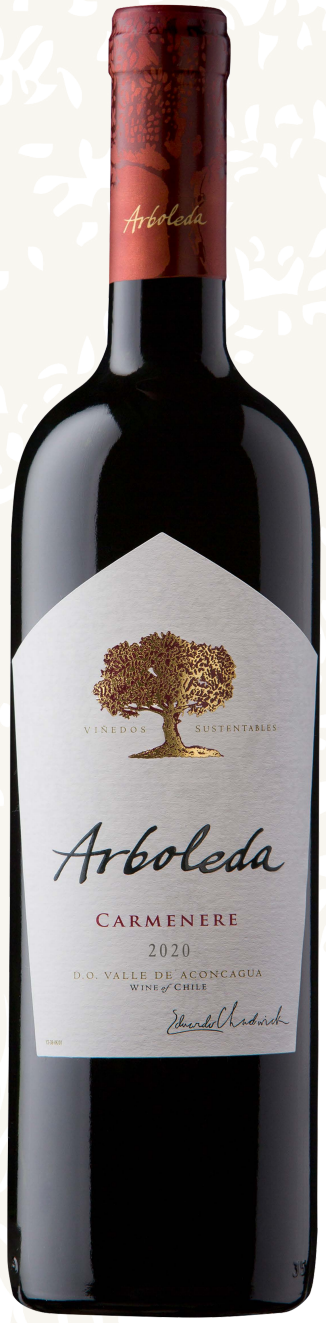
Arboleda

Carmenere 2020



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: 14%
pH: 3,53
Acidez Total:
5,87 g/L (en ácido tartárico)
Azúcar Residual: 1,75 g/L

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días.

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:

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos del Valle de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

Comentarios del Enólogo

Arboleda Carmenere 2020 tiene un denso y oscuro color rojo púrpura, y presenta una agradable expresión aromática. Su nariz se abre elegantemente revelando aromas a cerezas, pimienta, pimiento rojo asado y algunas notas a café tostado. En boca muestra notas a frutos rojos y negros, enmarcados por notas que recuerdan a granos de café tostado y algunas especias dulces. Este vino tiene un entrada elegante y jugosa con taninos de grano fino que le entregan un elegante final.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.