



347 VINEYARDS GRAN RESERVA CARMENERE 2023

Desde 1934, nuestra familia se especializa en producir vinos que reflejan su origen y el carácter de cada viñedo, en base a una agricultura sustentable y vinificaciones tradicionales. 347 Vineyards es un tributo a nuestra constante búsqueda de viñedos que representen nuestro paisaje, con vinos de estilo clásico y origen en regiones reconocidas.



ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo en Isla De Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. El viñedo está plantado en una terraza aluvial, formada por el río Maipo, con suelos, pedregosos y de buen drenaje.

VARIEDADES

100% Carmener.

CLIMA

Mediterráneo con moderada influencia costera.

SUELO

Terraza aluvial (gravas), formada por el río Maipo.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Las uvas se despalillaron al 100% y se sometió a una maceración en frío durante 2-3 días. Este Carmener fue envejecido de diferentes maneras: 35% en tanque de acero inoxidable, 45% en barricas viejas neutras francesas y 20% en barrica de roble de 5.000 lts durante seis meses.

NOTAS DE CATA

Nuestra añada 2023 muestra una tonalidad violeta intenso. Su aroma es notablemente complejo, con notas herbáceas y especiadas, como la pimienta, junto con una destacada presencia de fruta madura, incluyendo moras y frutos rojos.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Un vino que puede disfrutarse ahora pero que mantendrá su frescura frutal durante los próximos 8 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio
16°C a 18°C