



ESTATE CARMENERE 2025

Desde 1934 y durante más de cuatro generaciones, nuestra familia se ha especializado en la producción de vinos que destacan por su sentido del lugar, pureza y equilibrio. Con esta idea en mente, llevamos a cabo prácticas de viticultura sostenible y métodos de vinificación tradicionales para conseguir vinos que nos representen fielmente como sus viñedos.



ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

VARIEDADES

100% Carmener

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas el 23 de abril.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Las uvas se despalillaron al 100% y se sometieron a una maceración en frío durante 2-3 días. Luego del término de la fermentación alcohólica estuvo 5 días más en contacto con sus pieles. El vino estuvo en guarda durante 6 meses en barricas francesas neutras en 40% y el 60% en cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Intenso color violeta y en nariz ofrece notas herbáceas y especiadas, como pimienta, junto a abundante fruta madura, con recuerdos de moras y frutos rojos. En boca es de cuerpo medio y textura suave, con buena concentración de fruta que aporta volumen. Su acidez fresca equilibra la madurez del conjunto.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Listo para beber, y tener en guarda los próximos 5-6 años.



Decantación:
No es necesaria..



Temperatura de servicio:
15 - 16°C