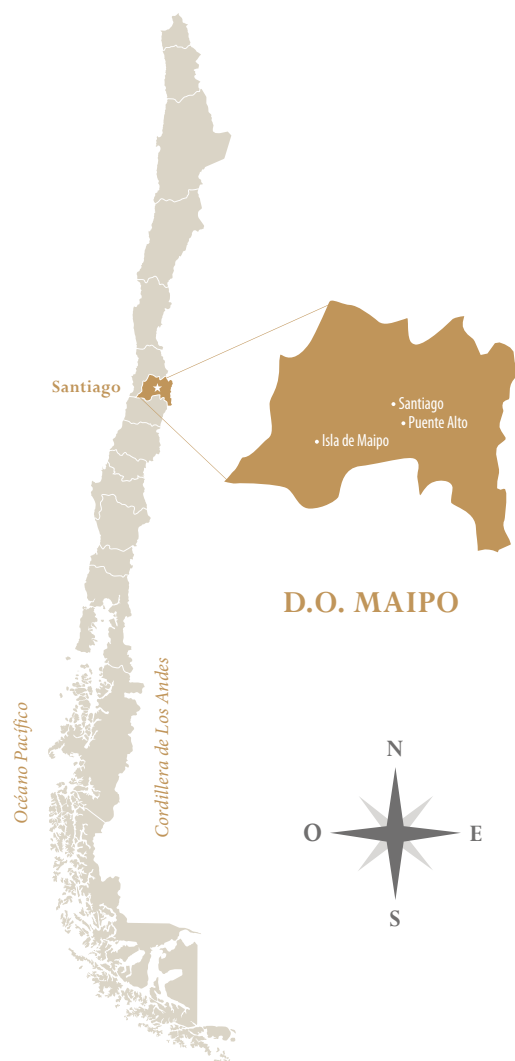


UNGRAFTED GRAVEL SOILS



UNGRAFTED CARMENERE 2023

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combina perfectamente con esta variedad.

VARIEDADES

100% Carmenere.

FECHA DE COSECHA

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

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Tras la selección y el despalillado, las uvas se trasladan a tanques, donde se someten a una maceración en frío previa a la fermentación con sus levaduras autóctonas. El vino pasa un total de 30 días en contacto con sus pieles. El vino está durante 6 meses en barricas neutras de roble francés para extraer sus características inherentes.

SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

NOTAS DE CATA

Este vino 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, como moras y frutos rojos.. Listo para beber ahora, en una fase en la que domina la fruta primaria, pero puede ganar mayor complejidad con una modesta guarda.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTACIÓN: No es necesario.

