



PICHILEMU



Pais : Chile

Cosecha : 2022

D.O: Marchigüe, Valle de Colchagua

Variedad : Carménère

Alcohol: 13.5°

Cosecha

Las uvas se cosechan desde la segunda semana de mayo. Esta variedad es la última en entrar en bodega.

El deshoje se realiza por el lado del sol de la mañana lo que permite iluminar la fruta para que alcance su plena madurez.

Vinificación

Tras una primera selección de las mejores uvas la fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° a 28° por 7 a 10 días. Luego el vino tiene una maceración post fermentativa de 10 días más para obtener mejor estructura y concentración de taninos. Finalmente es separado de sus sólidos y trasladado a barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 8 meses.

Nota de Catas

High intensity ruby red color with violet hues. Expressive wine, with aromas of flowers such as violets along with black chocolate similar to after eight chocolates. On the palate displays intense silky tannins with great volume and structure. Long and persistent finish.