

VERAMONTE



CARMÉNÈRE 2017

VALLE DE COLCHAGUA

EXPRESIVO. DELICIOSO. ATERCIOPELADO.

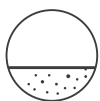
Una elegante fusión de ciruela, mora y notas de romero con toques de pimienta, se entretrejen elegantemente para dar paso a un final redondo y persistente.



Nuestro viñedo de Marchigüe está ubicado a 45 kilómetros de la costa en el valle de Colchagua, entre la cordillera de la Costa y el océano Pacífico.



Dada su influencia marítima, las temperaturas son moderadas en verano, con noches frescas.



Los suelos únicos de nuestro viñedo son de granito descompuesto y arcilla roja.



COMPOSICIÓN

100% Carménère

NOTAS DEL ENÓLOGO

Posterior al despalillado, las uvas son maceradas en frío durante cinco días en estanques de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación alcohólica, el vino macera con sus pieles durante otros diez días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se trasiega a barricas de roble neutro para envejecer durante ocho meses.

COSECHA 2017

La temporada tuvo un invierno bajo en precipitaciones, concentradas principalmente en junio y julio, prácticamente sin heladas. En primavera y verano se registró un alza importante en las temperaturas, y la cosecha se adelantó en comparación con años anteriores. La uva se cosechó con excelentes parámetros, dando paso a vinos de muy buena concentración e intensidad de sabores, y excelente balance de acidez y taninos.



16° C



PLATEADA, PASTEL DE CHOCLO,
COMIDAS ESPECIADAS



ALCOHOL
14°



8 MESES EN
BARRICA NEUTRA



PH
3.74 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
4.27G/L



ACIDEZ
2.96 G/L