

CARMENÈRE - RESERVA ESPECIAL



Nossas videiras da Reserva Especial Red La Misión crescem em San Luis de Pirque, em solos leves e permeáveis, com excelente drenagem devido à presença de antigos afluentes do Rio Clarillo. Com rendimentos controlados de 2,25 quilos por planta e técnicas de cultivo naturais, alcançamos frutas equilibradas necessárias para criar nossas garrafas de nível de entrada. O Cabernet Sauvignon proporciona estrutura ao vinho, permitindo que a tipicidade do Carmènère se destaque, enquanto o Syrah contribui para a estrutura, o Malbec traz notas frutadas e o Tempranillo, maturidade.

Variedade: 85% Carmènère e 15% Tempranillo.

Nota de Vinificação: Uvas específicas de Carmènère foram colhidas em cuarteis específicos, esmagadas após uma seleção criteriosa na mesa de limpeza e depositadas em tanques de 24.000 litros para maceração a frio por quatro dias. Os mostos são bombeados duas vezes ao dia, permitindo que o suco esteja em contato constante com as cascas durante toda a fermentação, promovendo uma extração lenta de taninos e sabores. A maceração pós-fermentação do Carmènère dura entre cinco a dez dias, dependendo de degustações diárias. Após a fermentação maloláctica, 80% dos vinhos envelhecem em barris por oito meses, buscando uma saudável complementação da estrutura de carvalho entre montes de frutas sinceras. O vinho é envelhecido na garrafa por pelo menos mais seis meses antes do lançamento.

Nota de Degustação: Por trás de sua cor cereja profunda, o La Misión Carmènère revela aromas intensos de pimenta preta, pimenta vermelha, com notas de fumaça e toffee. É suculento e fresco na boca, com taninos firmes, mas sedosos. Grande picância de Carmènère, suavidade e persistência.

Harmonização: "Pablo Heiremans recomenda, de olhos fechados, harmonizá-lo com carré de cordeiro" (O vinho da semana, El Mercurio, 31.03.14).

Data da Colheita
1ª semana de maio

Produção
19.400 garrafas

Teor alcoólico
13.3% Vol.

PH
3,68

Acidez Total
3.42 g/l

Azúcar Residual
3.25 g/l