

Reserva Carmenère

Origem: Vale do Rapel

Variedade: 85% Carménère e 15% Cabernet Sauvignon

Terroir: Solos de origem vulcânica, formados por rochas ígneas, tanto de caráter vulcânico quanto intrusivo. Com textura argilosa e arenosa, possuem alta mineralidade, fertilidade média e boa drenagem. A precipitação média é de 710 mm e as temperaturas médias nos meses de verão variam entre mínimas de 12°C-13°C até máximas de 32°C. Essa grande variação diária de temperatura promove uma maturação lenta e o desenvolvimento correto dos taninos.

Elaboração do Vinho: As uvas são colhidas manualmente e cuidadosamente transportadas para a vinícola. O processo começa com uma rigorosa seleção dos cachos.

Após o desengace e prensagem, as uvas passam por uma maceração a frio pré-fermentativa por 4 dias a 6°C a 8°C, para obter a maior intensidade de cor e concentração de aromas.

Em seguida, inicia-se a fermentação alcoólica, utilizando leveduras selecionadas e mantendo rigoroso controle de temperatura para garantir que não ultrapasse 28°C. Remontagens sucessivas são utilizadas para extrair o nível adequado de taninos e cor das cascas. Uma vez concluída a fermentação alcoólica, ocorre uma maceração pós-fermentativa para realçar a estrutura e a polimerização dos taninos. O tempo total no tanque é entre 22 a 25 dias.

Após a conclusão da maceração pós-fermentativa, o vinho é drenado e transferido para barricas de carvalho francês e americano, onde passa por fermentação malolática e envelhecimento por 8 a 9 meses.

Quando o envelhecimento em carvalho está pronto, é feita a mistura do Reserva Carménère. A variedade Carménère contribui com as notas picantes, a maciez, o volume e os taninos aveludados, que são perfeitamente reforçados pela fruta vermelha, os taninos firmes e a energia do Cabernet Sauvignon; alcançando assim um equilíbrio perfeito, elegância e assegurando bom potencial de envelhecimento.

