

DE frutaMADRE

CARMENERE 2023

COMPOSICIÓN

100% Carmenere

CUARTEL DE ORIGEN

C7B

ANÁLISIS ENOLÓGICO

GRADO ALCOHÓLICO	13% Alc. Vol
PH	3,61
ACIDEZ TOTAL	2,84 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	1,99 g/L

Este vino es una edición especial de Viña Valle Secreto, inspirado en el concepto "Beaujolais Nouveau" del sur de Francia, desarrollado en base a un proceso de vinificación muy distinto y entretenido.

CLIMA Y SUELO

Su terroir corresponde a un piedmont precordillerano, caracterizado por ser aluvial y coluvial, en terrenos de secano, con un clima de altas fluctuaciones térmicas entre día y noche, condición característica de un clima continental.

VINIFICACIÓN

Es un vino que se elabora bajo el concepto "maceración carbónica", se procesa la uva dentro de los estanques sin moler ni abrir las bayas, luego sobre esos granos, se agrega un 50% de racimos enteros con su escobajo. Se espera que comience la fermentación alcohólica de forma natural con levaduras nativas. Se degusta hasta sentir el comienzo de la fermentación, en ese momento se hacen "pisoneos" manuales, estos movimientos de uva se hacen desde la parte superior de la cuba. Esto ayuda a liberar aromas más concentrados.

NOTA DE CATA

COLOR

Rojo cereza intenso.

T° DE SERVICIO

8° - 12° C

AROMA

Fresco y concentrado, con notas de frutos rojos como cerezas y frutillas.

BOCA

Taninos amables y frescos, con sensaciones que nos recuerdan una fruta fresca con base en frutos rojos.

MARIDAJE

Ensaladas, pescados frescos, mariscos y quesos.



CARMENERE 2023

- 93 Pts** — Alistair Cooper 2024
93 Pts — Mesa de Cata, La Cav 2025
91 Pts — Tim Atkin 2024
91 Pts — James Suckling 2024
90 Pts — Guía Descorchados de Patricio Tapia 2023

CARMENERE 2022

- 93 Pts** — James Suckling 2023
91 Pts — Guía Descorchados de Patricio Tapia 2023
90 Pts — Tim Atkin 2022

CARMENERE 2021

- 92 Pts / Vino Revelación** — Guía Descorchados de Patricio Tapia 2022
90 Pts — Tim Atkin 2021

