



VIÑA
SANTACRUZ
COLCHAGUA • CHILE



CHAMÁN GRAN RESERVA CARMÉNÈRE AÑO 2024

VARIEDAD

Carménère

UBICACIÓN

Lolol, Sector La Hacienda

SUELO

Franco arcilloso

MATERIAL VEGETAL

Selección masal, franco de pie.

COSECHA

De principios a mediados de Abril. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 450 Kgs.

MESOClima

El Carménère está cultivado en El Peral, la zona más fresca del fundo, con influencia de vientos costeros, y El Huaico, la más cálida.

GUARDA

12 meses en roble francés.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

TAPÓN

Técnico Diam 5

CONSERVACIÓN

6 a 8 años

MARIDAJE

Por sus taninos algo suaves y redondos, lo hace un vino especial para acompañar algunas pastas como, por ejemplo, unos canelones de espinaca y ricota; además, tutitos de ave glaseados y pavo relleno con frutos secos.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Rojo rubí con ribetes violáceos.

Fase olfativa: Vino con alta intensidad aromática, son fácilmente perceptibles aromas dulces y florales, frutos rojos maduros, con delicadas notas herbáceas, junto a especias dulces: vainilla, nuez moscada, aportadas por el paso en barricas de roble francés.

Fase gustativa: En boca tiene una entrada sutil, taninos aterciopelados que interactúan tiernamente con nuestros sentidos gustativos, una acidez media que lo hace largo y equilibrado.

VALLE

Colchagua Costa

CLIMA

Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN

1997 y 1998

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cargador

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta

VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28°C, durante 10 días. Encubado total de 30 días. Fermentación maloláctica en estanque y/o en barricas.

MEZCLA

100% Carménère
pH 3,58

BOTELLA

Burdeos Cónica Baja. Ecológica, liviana

PRODUCCIÓN

50.000 botellas de 750 cc

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° a 17°C

