

T I E R R A S M O R A D A S

Tierras Moradas expresa el perfecto terroir para nuestro Ícono Carmenère. En el Valle del Maule, sobre una colina casi perdida se descubrió un inquietante, único y hermoso cuartel de tierras moradas, una tierra tan oscura que absorbe los rayos del sol perpetuando el calor del día y que, acompañado de amaneceres fríos, logra la maduración perfecta de la uva. Su nombre está inspirado en el color morado del suelo donde está plantado este Carmenère en nuestro viñedo en Penciahue.

Carmenère 2017

D.O

Penciahue, Valle del Maule.

VARIEDAD

100% Carmenère

POTENCIAL DE GUARDA

15 a 20 años

BOTELLAS PRODUCIDAS

7.836 Botellas

CLIMA

La temporada estuvo marcada por la excelente sanidad de la uva debido a que no hubo lluvias durante el verano ni a comienzos del otoño. La vendimia 2017 fue una de las más cálidas del último tiempo, lo cual generó un adelanto en las fechas de cosecha de toda la zona Central. Estas temperaturas favorecieron una buena madurez de la uva, dándonos una gran calidad para este vino.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano durante las primeras semanas de mayo. A su llegada a la bodega, los racimos fueron seleccionados y despallados cuidadosamente, antes de ser trasladadas a cubas de roble francés de 12.000 litros y de acero inoxidable de 6.000 litros. Aquí se inició una maceración pre-fermentativa en frío durante 3 a 5 días para extraer suavemente polifenoles aportando en color y aromas. Luego, la fermentación alcohólica se realizó con levaduras seleccionadas durante 6 a 7 días con temperaturas controladas que no superaron los 29 °C. Finalmente, una vez que la fermentación terminó, el vino tuvo una crianza en barricas de roble francés durante 18 meses (50% nuevas, y 50% de dos y tres usos).



Alcohol: 14.9% Acidez Total (C4H6O6): 5.84 g/L PH: 3.54 Azúcar Residual: 2.26 g/L

SAN PEDRO
—EST. 1865—