



## ACONCAGUA ALTO

*Carmenere*  
*2018*



### VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para el Carmenere Aconcagua Alto provienen principalmente de una selección de diferentes cuarteles del viñedo Max, ubicado en el interior del Valle de Aconcagua. Allí, los suelos del viñedo tienen una textura predominantemente limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, produciendo equilibradas cargas de fruta, con bayas y racimos pequeños

### NOTAS DE VENDIMIA

La temporada comenzó con considerables reservas de agua debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre con normalidad. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido. Todas estas condiciones climáticas idílicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, permitiendo obtener complejidad aromática y de sabor en las uvas.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección y luego molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. A continuación, el vino se trasegó directamente a barricas de roble francés, 35% de las cuales eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda por un total de 14 meses.

### NOTAS DE CATA

El Carmenere Aconcagua Alto muestra un color violeta intenso. En la nariz despliega aromas de frutas negras, champiñones, pimienta roja asada y suave toque a frutas deshidratadas. Con una entrada elegante en boca, el vino ofrece notas a champiñón, paprica y una nota a tarta de arándanos. Tiene gran estructura y taninos de grano fino que entregan una textura sedosa.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,6

ACIDEZ TOTAL: 5,54 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,06 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, 35% de ellas nuevas