

ÁNDICA CARMENÈRE 2024

VALLE DEL MAULE



VEGANO

TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIEDADES: 100% Carménere

FECHA DE VENDIMIA: 18 al 24 de Abril

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro. Finos aromas frutales, con notas balsámicas y especiadas. Paladar elegante, aterciopelado y goloso, con una acidez jugosa que cierra en un final prolongado y placentero.

GASTRONOMIA

Perfecto con carnes de temera y buey. Responde a todos los retos, desde pescados hasta salsas especiadas. Servir a 17°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5°

pH: 3,48

Acidez Total: 4,9 gr/L

Azúcar: 2,0 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 15 días

Fermentación Alcohólica: 10 días a 24°C.

Fermentación Maloláctica: En acero inoxidable

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de tres o más usos.

Fecha de embotellado: Julio 2025

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2024

En términos de calidad podemos decir que es un gran año. Donde volvimos al pasado en términos climáticos, olvidando la sequía en las zonas del centro al sur, con temperaturas más frescas que las temporadas anteriores, logrando vinos muy frescos, de graduaciones alcohólica moderada y con taninos de muy buena calidad.



Andica