

# ÁNDICA CARMENÈRE 2024

VALLE DEL MAULE



**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 ternera 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*