

# CORDILLERA

*de los Andes*



## Carménère 2022

VALLE DEL CACHAPOAL, DO PEUMO

**TIPO DE VINO:** Vino Tinto

**D.O.:** Peumo

**VARIEDADES:** 100% Carménère

**FECHA DE VENDIMIA:** 25 de marzo a 2 de abril

### NOTA DE CATA

Gran intensidad de color. En nariz expresa con espléndida fuerza el carácter de la variedad Carménère, (frutas del bosque, eucalipto y cuero), con notas de torrefacción –laurel y clavo-, regaliz y pimienta negra. Gran amplitud en boca y taninos redondos. Aromas retronasales de pan tostado y especias, que acaban en un postgusto largo.

### GASTRONOMÍA Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Este gran vino es el compañero ideal de los asados de cordero o cerdo y las parrilladas de carne, condimentadas con hierbas aromáticas y regaliz. Servir a 18°C.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,0°

pH: 3,43

Acidez total: 5,3 gr/L (Ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,8 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 23 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica 100% en barricas de roble francés.

Tiempo de fermentación: 11 días

Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: En barricas de roble francés y fudre austriaco durante 12 meses.

39% fudre usado, 57% barrica de segundo o más usos, 4% barrica nueva

Fecha de Embotellado: diciembre 2023

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos



# CORDILLERA

*de los Andes*

## Carménère 2022

VALLE DEL CACHAPOAL, DO PEUMO

### COSECHA 2022

La temporada de cosecha 2021-22 ha sido particularmente desafiante. Seguimos arrastrando la condición de mega sequía de los últimos años, lo que hace cada vez más complejo el panorama, ya no solo en viñedos de secano, sino que también en viñedos de riego en donde el agua ya no es suficiente para cubrir las necesidades del viñedo. Las condiciones durante primavera fueron mayormente benignas, con temperaturas normales, pero con algunas heladas en zonas cordilleranas y costeras, Estas condiciones determinaron estados fenológicos desiguales, por lo que hubo que seguir muy de cerca la evolución de la madurez. La temporada de cosecha fue mas cálida que 2021 y con menores producciones, determinada fuertemente por la falta de agua. Hubo que trabajar intensamente en bodega para recibir lotes más pequeños dada la desuniformidad de madurez en los campos. Los vinos la temporada de cosecha 2021-22 se muestran concentrados, con buen tanino y acidez correcta, exhibiendo un interesante balance entre frescor y madurez.

Precipitaciones: 292,6 mm

### HISTORIA

La línea Cordillera está enfocada en mostrar la mejor expresión de una variedad en un valle específico. Para el caso de este Cordillera Carménère seleccionamos el valle de Peumo, reconocido en Chile por la calidad de sus Carmenere. Nuestro objetivo es mostrar la mejor faceta del Carmenere, preservando su tipicidad dada por sus aromas especiados y frutales. Gran concentración y un correcto manejo de la madera nos permiten obtener un vino complejo, estructurado de gran color y un excelente potencial de crianza.

### VIÑEDOS

Actualmente nuestro Cordillera proviene del viñedo La Ladera, ubicado en la localidad de La Cabras, en el valle de Peumo, dentro del Valle del Cachapoal. Es una ladera al pie del cerro con una exposición sur-este, a sólo 3,5 km del rio Cachapoal.

### VIÑEDO LA LADERA

Ubicación: Sector de Las Cabras, Peumo, Valle del Cachapoal.

Coordenadas: 34°18'57" S

71°15'10" O

Elevación: 150 metros sobre el nivel del mar.

Distancia desde la costa: 66 Kilometros.

Superficie: 5 ha

Fecha de plantación: 1998

Marco de plantación: 2,1 m. x 1,1 m., con 4.320 plantas por hectárea.

Sistema de conducción: Espaldera con orientación Nor-Oeste a Sur-Este.

Producción: 2 kilos por planta.

**Suelo:** Los suelos en donde se encuentra la viña son una terraza coluvial de origen granítico, típico de la cordillera de la costa. Tienen una textura franca a franco arcillosa. pH levemente alcalino y un bajo contenido de materia orgánica.

**Climatología:** El valle es muy cálido, con temperaturas máximas durante la temporada de maduración del orden de 30° a 35°, que permiten a la planta disminuir su expresión de pirazinas. A través del rio Cachapoal, arriban brisas costeras durante la tarde, ocasionando una buena oscilación térmica.

