

2023 / CARMENÈRE

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile



85% Carmenère 15% Syrah

La bodega se encuentra en el campo de SAN LUIS, en el gran valle de Pirque. De aquí proviene nuestro mejor Carmenère, la última variedad que cosechamos. Esta variedad de largo aliento necesita temperaturas más altas. Para resistir estos golpes de calor los suelos deben ser más profundos y retener más agua.

Aquí los componentes son los más concentrados de arcilla y limo, que permiten reducir la concentración de piracina, característica de esta variedad y de sus notas a pimienta. Pero aquí el resultado es encantador, no ese pimienta verde, sino el rojo y asado. Estas y otras notas especiadas hacen de los pocos vinos que se maridan bien con comidas picantes, como la comida mexicana o tailandesa.

Notas enológicas

Nuestro vino Carmenère es elaborado en pequeños tanques que reciben 6,000 a 7,000 kilos de uva. La pre-fermentación dura cuatro días con el fin de obtener una extracción de color óptima y un aumento del carácter frutal. El proceso fermentativo considera un remontaje dos veces al día, y las temperaturas son controladas estrictamente y permanecen bajo los 25°C. La maceración post-fermentativa dura dos semanas, para lograr buenos niveles de estructura. Es seguida por una fermentación maloláctica, y entonces es guardado por catorce meses en barricas de roble francés provenientes de variados toneleros y bosques, permitiendo una mayor complejidad.

Notas de cata

Acorde con lo esperado de un vino fino en guarda, este Cuvée Pirque Carmenère en su añada 2023 es aún más sorprendente. Posee un color púrpura intenso y en la nariz tiene una gran complejidad de pimientos rojos (característico de esta variedad), arándanos silvestres con aromas a fruta madura, madera ahumada y violetas.

El Syrah le da complejidad con notas de lavanda. En el paladar, el ataque es sutil y generoso, los taninos aterciopelados y persistentes.

Maridaje

“Pechuga de pato asada con puré”. (Cyril Chaplot, CF).



Fecha de cosecha 3° semana Abril	Producción 8,665 botellas	Grado Alcohólico 13,3% Vol.	Azúcar residual 2,73 g/l	Acidez total 3,82 g/l	PH 3,49
-------------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------