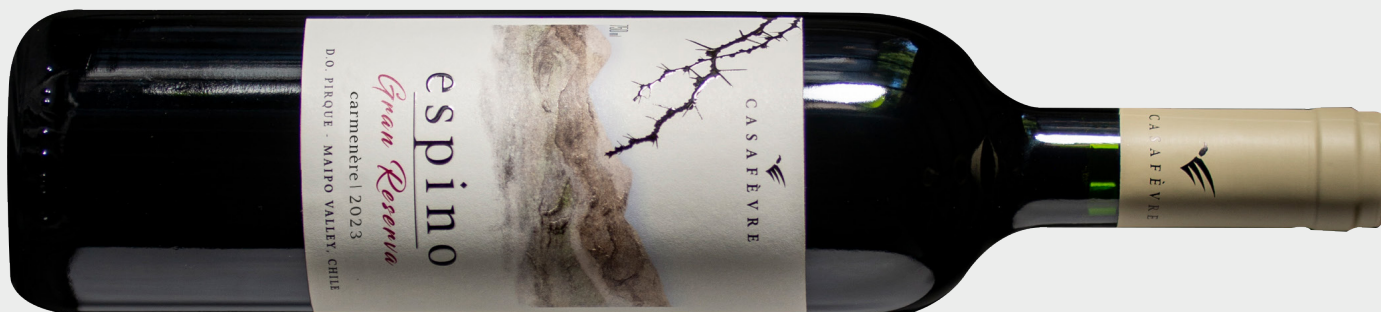


2024 / CARMENÈRE

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile



91% Carmenère 5% Syrah 3% Malbec

Una de las mejores relaciones calidad-precio del mundo. En esta línea buscamos el equilibrio entre tener vinos de gran categoría de una calidad sobresaliente y que a la vez puedan producirse en volúmenes acotados pero atractivos para nuestros seguidores.

Nuestra línea ESPINO es producida en los viñedos del fundo San Luis, donde se encuentra la bodega. El antiguo lecho del río Clarillo cruza el campo, por lo que este tiene diferentes suelos con componentes en los que aprovechamos cuatro distintas variedades: Chardonnay, Pinot Noir, Carmenère y Cabernet Sauvignon.

La mención Reserva en Chile tiene pocas exigencias legales, que se relacionan más bien con el porcentaje de alcohol que con la guarda en barrica como es el caso de los vinos españoles. Por lo mismo, cada productor chileno debe resguardar su reputación al usar estas menciones, sobretodo al elevarla a una categoría como Gran Reserva.

Notas enológicas

Cuarteles específicos de uva Carmenère son cosechados y aplastados después de ser escogidos de una mesa de selección. Entonces son depositados en tanques de 24,000 litros para una maceración en frío por nueve días. Los mostos son remontados dos veces al día permitiendo que el jugo esté en constante contacto con el hollejo, todo a través de la fermentación y para una lenta extracción de taninos y sabores. Una o dos veces durante el proceso de fermentación el tanque entero es bombeado para asegurar bien la penetración del sombrero de hollejos. La maceración post-fermentativa dura de cinco a siete días, dependiendo de su degustación diaria. Después de la fermentación maloláctica los

mostos son añejados en barricas de roble de 225 litros de segundo a quinto uso por al menos ocho meses para favorecer una complementación amable entre la estructura del roble y montones de fruta honesta. El vino es envejecido en botella por al menos seis meses antes de ser liberado.

Notas de cata

Detrás de su profundo color cherry, el Carmenère Espino revela intensos aromas de pimienta negra, pimientos rojos, tierra con notas de humo y toffee.

Es jugoso y fresco en boca, con taninos firmes pero sedosos. Un Carmenère de gran carácter especiado, suavidad y largo.

Maridaje

"Pablo Heiremans recomienda a ojos cerrados maridarlos con garrón de cordero" (El vino de la semana, El Mercurio, 31.03.14)

Fecha de cosecha 1° semana de Mayo	Producción 53.332 botellas	Grado Alcohólico 12,5% Vol.	Azúcar residual 2,34 g/l	Acidez total 3,32 g/l	PH 3,54
---------------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------