

CARTAGENA CARMENERE 2023

VIBRANTE, EXPRESIVO, RESALTA LA FRUTA POR SOBRE LA MADERA

VITICULTURA

- Ubicado en el Valle de Colchagua en la zona central de Chile.
- Valle de origen volcánico de granito y cuarzo. Estas parras crecen entre vegetación nativa. Su mantención se realiza con ovejas, evitando al máximo el uso de agroquímicos.
- Los viñedos están influenciados por un clima marítimo debido a su proximidad al mar.



100%
ENERGÍA
RENOVABLE



100%
VEGANO



PREMIADOS
POR
NATURALEZA



VINIFICACIÓN

- Las uvas fueron seleccionadas a mano dos veces antes del despalillado y prensado.
- Ensamblaje: 95% Carmenere y 5% Syrah.
- 12 meses en fudre de 5000 litros
- Filtración suave para mantener la textura y sensación en boca.

Alcohol 14% - azúcar Residual 2.89 g/l
pH 3,47 - Acidez Total 3.7 g/l.



NOTA DE CATA

Un tinto elegante, de textura muy suave y profundo en sabores. Frutos rojos, especias y notas herbáceas en un excelente equilibrio, con una acidez que acompaña estos sabores, refrescándolos. Un Carmenere de gran complejidad y elegancia.