

FILOSOFÍA

Herencia es el vino ícono de Santa Carolina, un Carmenère que nace en dos de los mejores terroirs para esta cepa en Chile: Peumo y Los Lingües. En cada una de sus cosechas, Herencia transmite un concepto y estilo enológico que busca ofrecer un Carmenère renovado y elegante, donde la distinción y personalidad son sellos característicos. Tradición, innovación y pasión, estos son los ejes de un ícono que refleja más de 140 años de historia.

TERROIR

Las uvas que dan vida a la tercera cosecha de Herencia, provienen de dos grandes zonas vitivinícolas chilenas: Peumo en el Valle del Cachapoal y Los Lingües en el Valle de Colchagua. En nuestros fundos; la Rinconada y Los Lingües se extreman los cuidados para que cada uva alcance la madurez perfecta para hacer un vino potente, elegante y concentrado.

VINIFICACIÓN

Algunos de los racimos se prensaron y otros se dejaron enteros para luego someterlos a una maceración en frío a 10°C durante una semana. Una parte de la mezcla pasó luego por un proceso de fermentación con levaduras nativas y aquellos lotes con mayor contenido de azúcar se inocularon con levaduras seleccionadas. La fermentación se llevó a cabo en condiciones de temperatura controlada durante dos semanas en pequeñas cubas de acero inoxidable. Después de la fermentación, se procedió a un suave prensado y trasiego a barricas francesas de primer uso donde tuvo la fermentación maloláctica. La mezcla pasó su primer año de guarda en barricas de roble francés de tostado mediano. Luego de 14 meses, el vino se trasladó a fudres de roble francés con capacidad para 5.000 litros donde permaneció un año más.

NOTA DE CATA

Este Carmenère es el fiel reflejo del terroir de Peumo, con toques de frutas características de Los Lingües. Herencia 2011 es de color rubí en evolución donde se percibe un complejo bouquet de aromas dominados por notas de ciruelas negras, casis y grosellas que se mezclan con toques de fondo a café, nuez moscada y tabaco rubio. En boca, es un vino de entrada elegante donde la gran concentración de fruta se hace sentir destacando el gran balance entre sus sedosos taninos y la elegante acidez que refuerza la profundidad y persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cepas: 85% Carmenère de La Rinconada, 9% Carmenère de Los Lingües, 3% Malbec, 2% Mourvedre, 1% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,2° % Vol.

Acidez Total: 3,61 g/l.

Azúcar Residual: 2,7 g/l.

pH: 3,48

Enólogo: Andrés Caballero

Potencial de guarda: 15 años

