SANTA CAROLINA
CHILE 1875

A TRIBUTE TO 150 H YEARS of HERITAGE

HERENCIA

2020

El vino ícono de Santa Carolina, elaborado con uvas provenientes de los mejores terroirs de Chile para la variedad Carmenère. Aunque se originó en Peumo, hoy Herencia también se beneficia de las cualidades excepcionales de Los Lingues. En su estilo enológico, la elegancia predomina sobre la potencia, convirtiendo la distinción y la personalidad en sus principales sellos.

VIÑEDO

Las uvas para este vino ícono provienen de dos de los más reconocidos sectores para el cultivo de la cepa Carmenère en Chile: Peumo, en el Valle del Cachapoal, y Los Lingues, en el Valle de Colchagua. En Los Lingues, las parras crecen sobre suelos cordilleranos, de origen coluvial, y reciben la influencia de los vientos frescos que descienden de las alturas de Los Andes. En el viñedo de Peumo, en tanto, las parras se cultivan sobre los suelos graníticos profundos y bien drenados que se extienden a lo largo de las riberas del río Cachapoal. Herencia 2018 contiene un 10% de Cabernet Sauvignon del viñedo Dolmen. Este le aporta frescor, estructura y una delicada nota sanguínea a la mezcla, producto del especial terroir de rocas basálticas del piemonte andino donde se desarrollan sus parras.

NOTAS DE VENDIMIA

En Los Lingues, valle de Colchagua, la temporada de crecimiento 2020 fue similar a un año normal. El invierno tuvo abundantes lluvias, lo que ayudó a mitigar los efectos negativos de más de una década de sequía en el país. La mayor disponibilidad de agua favoreció una brotación y floración uniformes, lo que resultó en buenos rendimientos. Hacia finales de enero, Los Lingues se vio afectado por lluvias inusualmente intensas y granizos. Esto puso a prueba las habilidades técnicas de nuestro equipo enológico, pero también dio paso a temperaturas veraniegas más suaves que permitieron a las uvas disfrutar de un período de maduración largo y equilibrado.

VINIFICACIÓN

Cosechadas a mano, las uvas para nuestro vino Herencia se fermentaron de manera muy tradicional, con levaduras nativas, en pequeños estanques de acero inoxidable a unos 30° C. Una vez terminada la fermentación, el vino tuvo una larga maceración con sus orujos, completando un mes de encubado. Luego, el vino se prensó suavemente y se trasegó a barricas nuevas de roble francés, de tostado medio. Al cabo de 12 meses se traspasó a fudres ovalados de 5.000 litros, donde permaneció por otros 12 meses. Luego de ser estabilizado de manera natural y suavemente filtrado, el vino se embotelló, permaneciendo durante un año en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

De color rubí en evolución, intenso y profundo. Este vino muestra en nariz una compleja mezcla de casis, grosellas rojas, frutos del bosque, entremezclados con cedro, tabaco rubio, nuez moscada y pimienta blanca. Elegante y de buen volumen en boca, sorprende con una entrada frutal, llenando la media boca con notas a frutos rojos y especies. Al final, aparecen notas a grafito y alquitrán que refrescan y dan profundidad con una grata acidez.
Se recomienda decantar este vino antes de servirlo.

MARIDAJE

Carnes rojas, guisos especiados, quesos suaves y cremosos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2020.
D.O.: Lingues.
Composición: 70% Carmenère de Peumo, 20% Carmenère de Los Ligues y 10% Cabernet Sauvignon del viñedo Dolmen, Alto Cachapoal.
Alcohol: 14,5% vol.
pH: 3,44.
Azúcar residual: 2,5 g/L.
Temperatura de servicio: 14 a 16º C.
Enólogo: Alejandro Wedeles.