EL PACTO

·PALABRA DE HONOR·

He aquí nuestra palabra empeñada por las manos de nuestros enólogos, quienes honran la tierra fértil que hizo un trato con nuestras vides hace más de 150 años.

El sol y la tierra son testigos. Hoy renovamos nuestro pacto: mantener vigente nuestra herencia entregándote el testimonio de este acuerdo.

AGREEMENT N°2 | *ENALTECER NUESTRA HISTORIA*

VIÑEDO

Redescubierta en nuestro país, el carmenerère es fiel representante de lo que es Chile. Proveniente de vides de casi 30 años que crecen en el piedemonte andino de Los Lingues en el Valle de Colchagua. Suelos arcillosos, de origen coluvial y excelente drenaje, lo que aporta un atractivo matiz mineral a los vinos. Allí también reciben la influencia de vientos cordilleranos que refrescan los días de verano y permiten un prolongado proceso vegetativo, ideal para que las uvas de esta variedad logren su plena madurez. Todo ello da origen a vinos complejos, que se caracterizan por su expresión de sabrosos frutos negros, notas especiadas y taninos sedosos.

NOTAS DE VENDIMIA

En Los Lingues, Valle de Colchagua, la temporada 2022-2023 se caracterizó por heladas primaverales y altas temperaturas de verano, que redujeron los rendimientos y concentraron las uvas. La ausencia de lluvias en floración favoreció un cuaje parejo y sano, mientras que la buena disponibilidad hídrica permitió mantener el equilibrio de las plantas. Las altas temperaturas aceleraron la madurez, entregando uvas de gran concentración y taninos suaves. El resultado fue una cosecha que dio origen a Carmenère intensos, con notas maduras, buena estructura y una textura sedosa característica del valle.

MARIDAJE

Cordero asado o al horno, empanadas chilenas, platos no excesivamente condimentados de la cocina asiática, pastas rellenas, quesos duros.

VINIFICACIÓN

Las uvas para este vino fueron cosechadas artesanalmente. Luego se depositaron en estanques de acero inoxidable, donde se llevó a cabo su fermentación usando levaduras seleccionadas. Con el fin de privilegiar la pureza de la fruta y su persistencia en el paladar, el vino se sometió a una corta maceración post fermentativa de una semana aproximadamente. Luego se trasegó a barricas usadas de roble francés para una guarda de 12 meses, durante los cuales también desarrolló la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

De concentrado color púrpura con ribetes granates, en nariz este vino despliega una clara expresión de la variedad, con frutos negros maduros y un trasfondo levemente herbáceo y especiado. En boca es de buen cuerpo y entrega la suavidad que caracteriza al Carmenère, con taninos redondos y finos. Muestra una sorprendente acidez que recuerda a frutos rojos, como guindas, y negros, como ciruelas maduras, con gentiles toques de pimentón asado. En su final persisten sabores de especias, como pimienta y vainilla, además de una grata estructura.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2023.
D. O.: Los Lingues.
Composición: 100% Carmenère.
Alcohol: 14% vol.
pH: 3,49.
Azúcar residual: 2,9 g/l.
Temperatura de servicio: 16° a 18° C.
Enólogo: Andrés Caballero / Alejandro Wedeles

SANTA CAROLINA
CHILE 1875
| HERENCIA VIVA