

ENCIERRA

Carmenere

2018

Peralillo - Colchagua - Chile



100% de las uvas son cultivadas en origen

100% Carmenere

Suelos Diversos Suelos con diferentes tonos a lo largo de las laderas de las montañas. El sedimentario profundo contiene una mezcla de arcilla franca de textura fina y limo franco, tapiada por suelo volcánico de textura media en las estribaciones.

Clima del año Las condiciones de primavera y verano fueron favorables, las temperaturas promedio fueron inferiores a lo normal, lo cual retrasó la evolución de la madurez y dio como resultado uvas una mayor acidez un mejor color y una mejor concentración que el normal de los años.

Edad de las plantas 14 años

Rendimiento promedio 7-9 ton/há

Cosecha 10 abril del 2018

Vinificación El proceso se lleva a cabo en cubas de concreto epoxiadas de 8.100 lts de capacidad con temperatura controlada.

Madera 12 meses en barrica de roble francés de 225 lts.

Embotellado 28 de noviembre del 2019

Producción 3.500 botellas

Análisis

Alcohol: 15%

Acidez total: 3,5 g/l

Ph: 3,65

Azucar residual: 2,56

Encierra Carmenere 2018

Colchagua Valley (15%)

María Ignacia Eyzaguirre and consultant Didier Debono make one of my favourite Chilean Carmenere, which is even more impressive in 2018 than it was in 2017. Rich, ripe, dense and concentrated, but still beautifully balanced, this is a polished, glossy, harmonious red with sweet spices, understated wood and textured tannins. 2022-28

Tim Atkin

