

DE frutaMADRE

CARMENERE 2024

COMPOSICIÓN

100% Carmenera

ANÁLISIS ENOLÓGICO

GRADO ALCOHÓLICO	13% Alc. Vol
PH	3,67
ACIDEZ TOTAL	2,66 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,04 g/L

CUARTEL DE ORIGEN

C7B

Este vino es una edición especial de Viña Valle Secreto, inspirado en el concepto "Beaujolais" del sur de Francia, desarrollado en base a un proceso de vinificación muy distinto y entretenido.

CLIMA Y SUELO

Su terroir corresponde a un piedmont precordillerano, caracterizado por ser aluvial y coluvial, en terrenos de secano, con un clima de altas fluctuaciones térmicas entre día y noche, condición característica de un clima continental.

VINIFICACIÓN

Es un vino que se elabora bajo el concepto "maceración carbónica", se procesa la uva dentro de los estanques sin moler ni abrir las bayas, luego sobre esos granos, se agrega un 30% de racimos enteros con su escobajo. Se espera que comience la fermentación alcohólica de forma natural con levaduras nativas. Se degusta hasta sentir el comienzo de la fermentación, en ese momento se hacen "pisoneos" manuales, estos movimientos de uva se hacen desde la parte superior de la cuba. Esto ayuda a liberar aromas más concentrados.

NOTA DE CATA

COLOR

Rojo cereza intenso.

T° DE SERVICIO

8° - 12° C

AROMA

Fresco y concentrado, con notas de frutos rojos como cerezas y frutillas.

BOCA

Taninos amables y frescos, con sensaciones que nos recuerdan una fruta fresca con base en frutos rojos.



MARIDAJE

Ensaladas, pescados frescos, mariscos y quesos.



GUARDA

-

DE fruta MADRE

RECONOCIMIENTOS

CARMENERE 2023

- 93 Pts** — *Alistair Cooper 2024*
- 93 Pts** — *Mesa de Cata, La Cav 2025*
- 91 Pts** — *Tim Atkin 2024*
- 91 Pts** — *James Suckling 2024*
- 90 Pts** — *Guía Descorchados de Patricio Tapia 2023*

CARMENERE 2022

- 93 Pts** — *James Suckling 2023*
- 91 Pts** — *Guía Descorchados de Patricio Tapia 2023*
- 90 Pts** — *Tim Atkin 2022*

CARMENERE 2021

- 92 Pts / *Vino Revelación*** — *Guía Descorchados de Patricio Tapia 2022*
- 90 Pts** — *Tim Atkin 2021*

