

CASA VIVA

RESERVA

CARMENERE

Valle de Rapel

2018

Rojo intenso con un tono granate. Los aromas recuerdan cerezas secas, frambuesas y tabaco. En boca se siente suave, con baja acidez y taninos integrados. De final medio a largo.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 13.9%

pH 3.66

Acidez Total 4.59 g/L

Azúcar Residual 3.0 g/L

VIÑEDO La fruta de este Carmenère proviene del Valle de Rapel, específicamente de viñedos plantados en laderas con vistas a los ríos Tinguiririca y Cachapoal.

COSECHA La cosecha se realizó durante la segunda mitad de abril tras una estación seca y de temperaturas moderadas.

VINIFICACIÓN A su llegada a la bodega, todas las uvas fueron molidas y despalilladas en tanques de acero inoxidable y se inocularon con levaduras seleccionadas. La fermentación ocurrió rápidamente, y las temperaturas alcanzaron 32°C. Para mayor estructura y longevidad, el vino se dejó macerar durante 7 días adicionales. La mitad del vino resultante se sometió a fermentación maloláctica en barricas, donde envejeció durante 6 meses; la otra mitad se mantuvo en tanques. Finalmente se realizó la mezcla, se filtró y embotelló. Producción total: 11,100 cajas.

