



Vin de Chile, Colchagua. ROUGE-GORGE, Carmenere 2019

| | | | |
|-----------------|--|---------|--------|
| CEPAJES | 100% Carmenere | SECTEUR | APALTA |
| VINEDOS | Viñedo centenario sin riego- Terroir: Arena de granito a la superficie y un subsuelo de arcilla ocre que oscila entre 1,50 y 2 metros de profundidad. | | |
| CONTEXTO | Las ánforas TAVA tienen valores específicos de permeabilidad al oxígeno, que pueden variar desde niveles ligeramente inferiores a los de la madera hasta una ausencia total de intercambio oxido reductor. Esta crianza en vino tinto permite obtener un refinamiento de los taninos sin aporte de aroma ajeno a la uva misma y modificación del acidez del vino. | | |
| SITUACION | Las condiciones de temperatura en febrero, noches frías y temperaturas diarias moderadas, determinaron una lenta acumulación de azúcares en la fase final de maduración. 2019 fue un año sin grandes problemas climáticos. | | |
| EMBOTELLACION | A principios de octubre por nosotros sin bombeo por gravedad | | |
| ESPECIFICIDADES | Este vino se caracteriza por su estructura tánica suave combinada con un hermoso aroma a frutos rojos muy densos. Aromas de mora, cereza negra, clavo de olor y tabaco, como todos los vinos sin sulfitos tienes que tomarte tu tiempo, es necesario airear. Deje que respire el vino en su copa la evolución de los aromas es notable. Sin filtrar, puede presentar una ligera turbidez, o incluso un pequeño depósito en el corto plazo. | | |
| SERVICIO | Tomar dentro de los 6 años de embotellado, una guarda en botella será bienvenida. Servir a 15-16 grados. | | |
| MARIDAJE | Es un vino estructurado pero de baja acidez, acompañará platos en salsa de carne, interiores, y en general los platos especiados. | | |