

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Valle del Rapel

Variedad

100% Carménère

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs.

Recepción

Después de una rigurosa selección, los racimos fueron despalillados y la uva molida cuidadosamente. Alrededor del 40% - 50% de las uvas se dejaron macerando por aproximadamente 48 horas.

Fermentación

Ésta se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable a 18°- 20° alcanzando temperaturas de 28°C a 30°C por un período de 7-10 días. Después de la fermentación alcohólica se realizó una degustación para determinar la necesidad o no de una fermentación post-fermentativa por 7-10 días.



CARMÉNÈRE

Envejecimiento

Después de finalizar la fermentación maloláctica, un 70% de la mezcla es introducida en barricas de roble Francés y Americano durante 9 meses. El restante 30% se mantiene en cubas de acero inoxidable para maximizar la expresión frutal y varietal en la mezcla final.

Notas de Cata

Este vino tiene un bonito color rojo violeta. En la nariz, fruta madura, especias y madera se fusionan perfectamente con un toque de moka y tabaco para entregar un maravilloso aroma. Es un Carménère fresco y jugoso, lleno de taninos dulces y suaves. Es un vino moderno que presenta un perfecto balance entre la fruta y la madera, entregando complejidad y elegancia. Su gran cuerpo, los taninos maduros y un largo y elegante final hacen este vino ideal con carnes, aves y quesos. Perfecto con berenjenas gratinadas.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885