

LAST RITES

REDEMPTION

CARMÉNÈRE 2023



HISTORIA DE LAST RITES

Hace algunos años, más allá de los viñedos de Almahue, se convocó a expertos arqueológicos tras el macabro hallazgo de huesos profanados y cerámicas de otro mundo. La reconstrucción de la escena reveló pistas de una civilización perdida y secretos ancestrales envueltos en la oscuridad. Leyendas casi olvidadas resurgieron, cautivando una vez más a los aldeanos y confirmando las historias que habían escuchado sobre un pueblo siniestro y retorcido que maldijo la aldea y atormentó a sus descendientes.

A pesar de los intentos por ignorar los horrores del pasado, una tradición permaneció intacta: la observancia local de la muerte. Esta consistía en fiestas sombrías y rituales siniestros para despedir a quienes estaban al borde de partir, deseándoles un destino impropio en el más allá.

CONDICIONES GENERAL DEL VALLE

El Valle de Almahue se encuentra a 112 km al sureste de Santiago, a 64 km del Océano Pacífico y a 40 km de la Cordillera de los Andes. Las lluvias se concentran principalmente en invierno, alcanzando un promedio de 530 mm anuales. Nos beneficiamos de una amplia oscilación térmica entre el día y la noche, un factor clave para obtener una mayor concentración de color y taninos. La lenta maduración permite que las uvas alcancen su punto ideal de madurez, preservando la fruta y otorgándoles altos niveles de acidez natural, lo que asegura un gran potencial de guarda.



FILOSOFÍA ENOLOGICA

Buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. A través de nuestros vinos queremos expresar las singularidades de nuestro terroir, por lo que seguimos utilizando únicamente procesos naturales con una intervención mínima. Nuestros puntos clave incluyen una cosecha temprana realizada 100% a mano, en pequeñas cajas de 8kg, para una estricta selección de la fruta; así como métodos de extracción suaves, determinados por una cata diaria de las uvas.

GUARDA

El vino pasa por un proceso de crianza de 12 meses, 100% en fudres franceses Taransaud de 12.000 litros de uso antiguo. Al finalizar la crianza, se añade un 5% de barricas nuevas TN Coopers de 500 litros a la mezcla, buscando aportar mayor estructura y mineralidad, resaltando la fruta del Valle de Almahue.

NOTAS DE CATAS

Se trata de una interpretación rica y suave del estilo, con una gama de aromas terrosos a ciruela madura. Los matices herbales se muestran con gran claridad, pero también destaca una seductora jugosidad que se manifiesta en sabores de frutas rojas, succulentas y vibrantes.

ALCOHOL: 14 % Vol

PH: 3,6

TOTAL ACIDITY: 6 g/Lt (in tartaric acid)

RESIDUAL SUGAR: 2,1 g/Lt