

intacto

GRAN RESERVA

INTACTO

CARMÉNÈRE

Valle Rapel

2023



Año: 2023

D.O: Rapel Valley

Alcohol: 14%

#### CONDICIONES CLIMÁTICAS

Clima mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones medias.

Verano con temperaturas medias altas de 30°C en el día y

9°C durante la noche, lo que permite una maduración lenta de la uva.

#### SUELO

Nuestros viñedos se encuentran a unos 450 metros sobre el nivel del mar, en las estribaciones de la Cordillera de los Andes, que son las montañas más altas en América. Los viñedos están plantados en suelos francos, que contienen similares proporciones de arena, arcilla y cal en los primeros 300 mm, seguidos por piedras con un drenaje sobresaliente.

#### VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días, fermentación que ocurre a 27-29°C, para un color más profundo y mejor estructura. Los remontados suaves ocurren una vez al día según el criterio del enólogo. Maceración post-fermentativa para 2 semanas. Luego se separa el vino de sus lias y se realiza la fermentación maloláctica.

#### ESTABILIZADO Y FILTRACIÓN

La estabilización por frío se produce de forma natural en bodega gracias a la temperaturas frías durante la temporada de invierno.

#### ENVEJECIMIENTO

Envejecido en barricas de roble francés durante 10 a 12 meses.

#### MARIDAJE DE ALIMENTOS

Queso brie, platos de carne a fuego lento y pastas rellenas.

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Este Carménère con cuerpo, tiene intensos aromas de cassis y frutos del bosque, con un toque de pimienta verde. En boca se muestra buena integración de taninos y sabores suaves, con un final también suave y largo.