

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Valle del Rapel

Variedad

85% Carménère 15% Malbec

Vendimia y vinificación

Cosecha

La cosecha fue efectuada de manera manual en bins plásticos de aproximadamente 350 Kg. La cosecha se realizó específicamente a mediados de Mayo.

Recepción

Se realizó una elección cuidadosa de racimos para luego ser despalillados y sus granos suavemente molidos. macerando por aproximadamente 48 horas.

Fermentación

La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable con control automático de temperatura. Ésta duró en promedio 7,5 días a una temperatura máxima de 28°C. Se realizaron 3 remontajes diarios con 2 "delestages" a la mitad de la fermentación.
Maceración post - fermentativa: Se realizó en promedio durante 10 días.



CARMÉNÈRE

Envejecimiento

Un 70% del vino en barricas francesas, americanas y húngaras de 2° y 3er uso durante un promedio de 9 meses en que además se realizó la fermentación maloláctica. El restante 30% permaneció en tanques de acero inoxidable para aportar el componente "frutal" al vino.

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