



CORAZÓN 2021

Marcela Chandía

Variedades

68% Carmenere
24% Cabernet Sauvignon
8% Petit Verdot

Viñedo

Valle de Almahue, parras de 21 años.

Suelos

Franco arenoso, con lomajes suaves.

Producción

6.000 Kg/Hectárea.

Fecha de cosecha

Carménère: 4 de Mayo
Cabernet Sauvignon: 12 de Abril
Petit Verdot: 21 de Abril

Vinificación

Maceración pre-fermentativa por 7 días. La fermentación se realizó con temperaturas entre 26-28 °C. Se realizaron remontajes para extracción de aromas, sabores y taninos provenientes de la uva. Posteriormente se realizó una maceración post-fermentativa por 14 días, para la polimerización de los taninos, haciéndolos redondos y amigables. El vino fue posteriormente trasegado a barricas, para su fermentación maloláctica.

Cosecha

Manual, en pequeñas bandejas plásticas. Selección de uvas en el viñedo y bodega.

Análisis del vino

Alcohol: 14,5 %
pH: 3,73
Acidez total: 4,28 g/L
Azúcar residual: 2,65 g/L

Guarda en barricas

El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas francesas 100% nuevas, de grano extrafino, de bosque Tronçais.

Notas de Cata

Color: Profundo color rojo rubí con tintes púrpuras.

Aromas: Aromas y sabores a frutos del bosque, cassis, regaliz, y toques de especias. Su crianza en roble francés aportó notas a frutos secos, moka y tabaco.

Sabores: Su boca es de gran riqueza y elegancia, con taninos aterciopelados maduros. Es un vino concentrado, complejo y de alta persistencia.

