



EL GOZADOR 2021

Marcela Chandía

Vino
100% Carménère



Viñedo
Valle de Almahue, parras de 14 años.

Suelos
Franco arenoso, con lomajes suaves.

Producción
8.000 Kg/Hectárea.

Fecha de cosecha
8 de Mayo

Vinificación
Maceración pre-fermentativa por 10 días. La fermentación a temperaturas entre 24-26°C. Se realizaron remontajes para extracción de aromas, sabores y taninos provenientes de la uva. Posteriormente se hizo una maceración post-fermentativa, 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 %
pH: 3,64
Acidez total: 4,73 g/L
Azúcar residual: 2,36

Guarda en barricas

El vino tuvo una guarda de 6 meses en barricas francesas de segundo a cuarto uso.

Notas de Cata

Color: Brillante y profundo rojo rubí con tonos púrpuras.
Aromas: Vibrantes berries maduros, como arándanos y moras y toques de pimienta negra, suave tostado, clavo de olor y vainilla, proveniente del roble francés.
Sabores: Su paladar es cremoso y redondo, con taninos sedosos y amigables, con una perfecta acidez natural, notas de expresión características del terroir de Almahue. Vino largo y persistente.

