



## LA CONFUNDIDA 2021

Marcela Chandía

Vino  
100% Carménère

### *Viñedo*

Valle de Almahue, parras de 21 años

### *Suelos*

Franco arenoso, con lomajes suaves

### *Producción*

8.000 Kg/Hectárea

### *Fecha de cosecha*

28 de abril

### *Vinificación*

Maceración pre-fermentativa por 5 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 10 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: 3,62

Acidez total: 5,4 g/L

Azúcar residual: 2,81 g/L

### *Guarda en barricas*

El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas francesas. 20% nuevas y el resto en barricas de segundo y tercer uso.

### *Notas de Cata*

Color: Profundo y brillante carmín con tintes púrpuras.

Aromas: Berries maduros, como arándanos y moras, notas a violeta, una delicada pimienta negra, con suaves notas a vainilla y cacao sobre un fondo tostado, proveniente de su tiempo de crianza en barricas de roble francés.

Sabores: Su boca es jugosa, delicada y de buen cuerpo producto de sus aterciopelados taninos y fresca acidez natural. Vino redondo y complejo, con una larga persistencia.

