



EL GOZADOR 2023

Marcela Chandía

Vino
100% Carménère

Viñedo
Valle de Almahue, parras de 16 años.

Suelos
Franco arenoso, con lomajes suaves.

Producción
8.000 Kg/Hectárea.

Fecha de cosecha
24 de abril

Vinificación
Maceración pre-fermentativa por 8 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: 13,5 %
pH: 3,78
Acidez total: 3,9 g/L
Azúcar residual: 1 g/L

Guarda en barricas

El vino tuvo una guarda de 8 meses en barricas francesas de segundo a cuarto uso.

Notas de Cata

Color: Profundo y brillante rojo rubí con tintes púrpuras.

Aromas: Muy frutoso, predominando los arándanos y moras, una suave pimienta negra, entrelazados con notas a moka y vainilla, proveniente de su crianza en roble francés.

Sabores: Su paladar se caracteriza por sus taninos aterciopelados y seductores, cremoso en boca, con una balanceada acidez natural, que resalta sus notas frutales. Vino de alta persistencia y de largo final.

