



LA CONFUNDIDA 2023

Marcela Chandía

Vino
100% Carménère

Viñedo

Valle de Almahue, parras de 26 años.

Suelos

Franco arenoso, con lomajes suaves.

Producción

8.000 Kg/Hectárea

Fecha de cosecha

24 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 tuvo 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: 14,3 %

pH: 3,7

Acidez total: 4,43 g/L

Azúcar residual: 1,93 g/L

Guarda en barricas

El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas francesas. 25% nuevas y el resto en barricas de segundo a cuarto uso.

Notas de Cata

Color: Profundo y brillante carmín con tintes púrpuras.

Aromas: Berries maduros, como arándanos y moras, notas a violeta, combinado con suaves especias, con notas a vainilla y cacao, con un suave tostado, proveniente de su tiempo de crianza en barricas de roble francés.

Sabores: Su boca es golosa, muy frutosa, con unos taninos aterciopelados y fresca acidez natural. Vino redondo, complejo, con una larga persistencia y muy seductor.

