



## NOTAS DE CATA

Aromas a fruta negra, moras, grosella negra y ciruela se funden con tabaco rubio, chocolate y café. Notas frescas a pimienta roja, hinojo y hierbas como el laurel evocan el carácter de su cepa. También aparecen toques de tinta china, pimienta, anís y un sutil marrón glacé. Vino intenso y complejo, de color violeta profundo. Entrada amplia, taninos presentes y muy sedosos como la crema. Vino de gran riqueza y densidad que va revelando capas aromáticas. Acidez media que acompaña un final largo y elegante. Carnes rojas asadas o de larga cocción. Costillar de cerdo marinado al horno, Garrón de cordero braseado con finas hierbas. Postres de chocolate, higos a la crema.

## SUGERENCIAS

Carnes rojas asadas (bistec, chuleta de cerdo...), costillar de cordero con hierbas finas, postres de chocolate.

## PUNTUACIONES

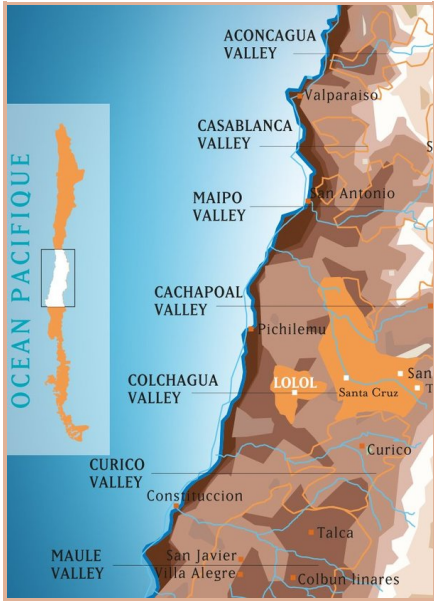
2018 TOP 100 96 puntos - James Suckling 95ptos - el CAV MEDALLA MAESTRA - Negocio de bebidas 93 puntos - Tim Atkin 92pts - Defensor del vino 91ptos - Vinous 2022 Mejor Colchagua Costa 96ptos - Descorchados 90pts - Espectador del vino 2020 95 puntos - James Suckling 95ptos - Descorchados 92pts - Defensor del vino

## TEMPERATURA

18 - 20°C

## CONSUMO

# ALKA CARMENERE 2022



## CEPA

100% Carmenere

## VIÑEDO

### Suelo

suelos arcillosos, franco-arcillosos y arcillo-limoso

### Densidad

5.555 urracas /ha 35 hl/ha

### Clima

Continental con influencia oceánica muy marcada. Gran amplitud térmica que puede llegar hasta unos 30 °c (en otoño entran las brumas costeras y la temperatura de las bayas baja).

### Edad media de la vides

18 años

### Rendimiento

25-30 hl/ha.

### Origen / Localización

Valle Colchagua: 50% Valle de Lolol, 50% Valle de Apalta.

## ELABORACIÓN

### Viticultura

Las cepas de carménère son de pie franco (es decir sin injertar) lo que permite obtener la pureza de los aromas de Carménère - Por otra parte, es imposible regar porque el viñedo está plantado en las pendientes bajas de las laderas - Procedemos a una poda corta y efectuamos rigurosas vendimias en verde para concentrar los componentes aromáticos de las uvas.

### Vendimia

Se vendimia a mano, en banastas y de madrugada - Selección antes y después del despalillado - Sin estrujado - Las uvas se llevan a una cámara fría a 2 °c para refrigerarlas antes de volver a llevarlas a la bodega.

### Vinificación

Maceración pre-fermentativa en frío (8-12 °C) durante 4 a 5 días, seguida de fermentación alcohólica con levaduras nativas. El 40 % se fermenta en cubas pequeñas y se guarda en ánforas de gres y terracota; el 60 % realiza fermentación integral en barricas nuevas, con extracción cuidadosa mediante rotación para evitar taninos de semilla. Maceración post-fermentativa de 15 días y crianza de 18 meses en barricas francesas nuevas.

### Crianza

Fermentación integral en barricas nuevas de roble francés de 225 L. Tras la fermentación, el vino permanece en las mismas barricas durante 18 meses, con 3 trasiegos de limpieza. El 40 % del corte se guarda en ánforas de arcilla y cerámica.

## LA AÑADA

La vendimia 2022 fue desafiante, con un invierno muy seco, heladas tempranas y olas de calor que marcaron la temporada. Estas condiciones redujeron los rendimientos, aceleraron la madurez del Carménère y generaron vinos con mayor grado alcohólico y maduraciones desiguales. Gracias a cosechas escalonadas y técnicas de vinificación ajustadas, se logró preservar frescura, volumen y complejidad aromática.

10 - 15 años.