



L'ATELIER HUMO BLANCO CARMENERE SSO2 2023

CEPA

100% Carmenere

VIÑEDO

Suelo

Arcilla-limo de origen volcánico-sedimentario

Densidad

4 550 vines / ha

Edad media de la vides

18 años

Rendimiento

60 hL / ha

Origen / Localización

Valle de Lolol

ELABORACIÓN

Viticultura

Agricultura biodinámica

Vinificación

Entrada de la cosecha con el máximo cuidado de las condiciones higiénicas para evitar cualquier riesgo microbiológico. Inoculación inmediata con levaduras para controlar el medio desde el inicio. Fermentación rápida y eficiente en depósitos de acero inoxidable a temperaturas entre 22 y 24°C. Una vez finalizada la fermentación, trasiego para limpieza y acondicionamiento que permite iniciar rápidamente la fermentación maloláctica. Tras la FML, se realizan dos trasiegos adicionales para embotellar en menos de un mes después de la cosecha.

Crianza

Envejecido durante diez meses en barricas de roble francés de un solo vino.

LA AÑADA

La cosecha 2023, la tercera bajo el fenómeno de «La Niña», se caracterizó por lluvias escasas y condiciones secas. En Colchagua, 170 mm de lluvia fueron suficientes para el crecimiento de la vid y la acumulación de nieve en los Andes, asegurando el suministro de agua. Una primavera templada con temperaturas frías retrasó la brotación en 12 días. A pesar de las olas de calor en noviembre, las condiciones suaves se mantuvieron hasta enero, con la envero ocurriendo 10 días antes de lo habitual. Febrero, el más cálido de la historia, adelantó la vendimia en 20 días. La variación de temperaturas, influenciada por la proximidad a la costa, mantuvo la acidez y frescura, otorgando a los vinos 2023 gran tensión y viveza.

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. Este es un Carmenère de expresión directa, donde se busca revelar la esencia de la variedad. Perfil fresco, con nariz que muestra sutiles notas de violeta, frutos negros y cerezas. Con matices herbales que le aportan carácter e identidad. Aromas de pimienta, boj, tinta china y regaliz. En boca es audaz, con tensión y jugosidad. Vino fresco y crujiente