



CEPAS

100% Carmenere

FECHA DE COSECHA

09 de Abril 2022

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14%
PH	3,56
Azúcar Residual	2,4 gr/L
Acidez Total	4,92 gr/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Sector seleccionado del viñedo Los Lingues, ubicado en el sector pre-cordillerano del Valle de Colchagua.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Localizado en el borde noreste del Valle de Colchagua, a los pies de la Cordillera de los Andes, Los Lingues tiene su propio microclima, transformándose en un pequeño sub-valle. El Carmenere y el Cabernet Sauvignon, logran cualidades extremadamente altas y de carácter único. El Carmenere de Los Lingues se ha transformado en un referente de calidad, obteniendo un sin número de altos puntajes y reconocimientos a nivel nacional e internacional. También se encuentra una pequeña cantidad de Petit Verdot de muy buena calidad, y otras variedades en el jardín experimental.

SUELO Y CLIMA

El suelo es de origen aluvio-columial y está compuesto por antiguas formaciones de terrazas. De baja materia orgánica y fertilidad medio-baja. El perfil varía en textura de arena fina, arcilla y piedras de granito anguladas, con excelente drenaje. El fondo al estar a los pies de la Cordillera de los Andes, cuenta con una topografía única y muy variada, siendo un lugar fascinante para hacer estudios de micro-terroir. De clima templado mediterráneo. La influencia de la Cordillera de los Andes se siente a través de noches frescas que permiten oscilaciones térmicas día-noche de hasta 20°C, ideal para la concentración de frutas en las uvas. La apertura entre los dos cordones montañosos crea una brisa que mantiene la temperatura uniforme entre los racimos y asegura una excelente condición sanitaria. También aquí el promedio de lluvia es menor al resto del valle. Los vinos son de calidad excepcional, gran cuerpo y color, con dulzura natural y suaves taninos.

VINIFICACIÓN

Paso por cámara de frío hasta alcanzar los 5° C, Selección manual previa y post despalillado. Maceración prefermentativa por 10 días a 6° C. Fermentación alcohólica en estanques de roble francés de 500 litros y 1000 litros por 16 días a 26° C - 30° C. Maceración post fermentativa por 15 días. Descubado y fermentación maloláctica en estanques de roble francés de 500 litros.

GUARDA

80% en bodega de roble francés.
20% Acero Inoxidable.
12 meses.
4 a 5 meses en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo intenso y brillante. Aromas a grosellas negras, cerezas negras, higos, chocolate, casis y cedro. En boca es de acidez media-alta, taninos sedosos y bien integrados, es elegante, de estructura media, floral, especiado y de final especiado en boca.

MARIDAJE

Acompañar de filete de res envuelto en tocino con verduras asadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 15 y 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o dentro de los próximos 15 años.