

<https://www.santarita.com/vinos/secret-reserve-carmenere/>



Santa Rita

SR Secret Reserve

Carménère

Secret Reserve te invita a compartir y descubrir cómo el secreto está en los detalles que encontramos en lugares comunes, consejos y trucos de la vida que nos llevan a ganar experiencias de vida.

COSECHA
2018

Detalles Técnicos

Variedades 100% Carménère

pH: 3.72

Acidez Total: 4.35 g/l

Contenido Alcohólico: 13.9% Vol

Azúcar Residual: 2.69

Comentario del enólogo

Es un vino rojo purpura profundo, con expresivos aromas a frutos negros acompañados por notas a torrefacción y moca. En boca tiene gran volumen y estructura, con un final largo y fresco.



Óscar Salas

Enólogo vinos Reserva, Viña Santa Rita

Viñedo

Los viñedos son manejados en espalderas podados en cargador y están en suelos francos a franco arcillosos de los valles de Rapel que le permiten al Carmenere tener un desarrollo óptimo durante la temporada. La cosecha se realiza a fines de Abril.

Vinificación

La fermentación se realizó con levaduras seleccionadas y la extracción fue definida en el curso de esta. Se realizaron remontajes intensos al inicio de la fermentación que luego se redujeron hacia la mitad o finales de esta. El tiempo de maceración postfermentativa fue definido en cada cuba individual variando desde algunas horas hasta 10 días de finalizada esta. su crianza se realizó en contacto con 60% de roble americano y 40% de roble francés por 8 meses.

Maridaje

Carnes rojas especiadas, aves de caza, quesos maduros, interiores y ganso.

Potencial de envejecimiento

4 a 5 años.

TERROIR**VALLE****Rapel****Clima**

Presenta un clima muy seco y cálido, con veranos calurosos e inviernos lluviosos (precipitación anual de 595 mm). Durante el verano, los vientos provenientes del sur y del suroeste originan bajas temperaturas nocturnas con una gran oscilación térmica diaria. Su condición térmica es mediterránea sub-húmeda, con una temperatura promedio anual de 14,9 °C (57 ° F). La Cordillera de la Costa permite la entrada de brisas marinas al valle, ejerciendo una gran influencia al disminuir las temperaturas en la tarde, efecto especialmente importante en el período de maduración.

Suelo y Superficie

Posee un suelo de origen volcánico de rocas graníticas de formaciones geológicas como glaciaciones, erupciones volcánicas y reacciones químicas locales. Tiene suelos de textura arcillosa, franco – arcillosa y arenosa de diferentes profundidades que varían entre 30 y 70 cm.

Safra 2017. Almoço em 29/02/2020.