

V I Ñ A Männle

Carménère Reserva Especial

D.O VALLE DEL ITATA

2022



ORIGEN

- Las uvas de este Carménère Reserva Especial 2022 provienen de dos localidades con diferentes condiciones agroclimáticas en el del Valle del Itata: Quinchamalí y Bulnes, ubicadas en la depresión intermedia. En Quinchamalí, los viñedos crecen sobre suaves lomas con suelos de origen coluvial, formados por granito en descomposición. En Bulnes, los suelos tienen origen aluvial, con una composición diversa que incluye arcilla, limo, arena y trazas de material volcánico. Ambos viñedos son conducidos en espaldera simple y cuentan con riego por goteo, permitiendo un manejo eficiente del agua y una óptima maduración de las uvas. Además, están libres de pesticidas, respetando prácticas sostenibles y cuidando la calidad de cada cosecha.

La fermentación se llevó a cabo por separad; del viñedo de Quinchamalí, las uvas fermentaron en un lagar abierto, utilizando pisoneo manual para maximizar la extracción de color, aromas y sabores. Del viñedo de Bulnes, la fermentación tuvo lugar en una cuba de acero inoxidable, donde se aplicó el método de remontaje tradicional.

Tras la fermentación, el vino fue dividido en dos lotes: Una parte reposó durante 16 meses en barricas de roble de cuarto uso. Otra parte permaneció en cuba de acero inoxidable, conservando la frescura y pureza de la fruta. Durante todo el proceso de guarda, no se añadieron sulfitos, y el vino fue monitoreado cuidadosamente por el técnico enólogo Martín Männle, asegurando su evolución natural.

El ensamblaje final. La unión de estos dos Carmeneres, provenientes de distintas zonas del Itata, resulta en un vino que se expresa con elegante intensidad, reflejando la tipicidad de la variedad y la riqueza de su origen.

CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano 24° C.

MARIDAJE

Este vino es el acompañante ideal para carnes rojas, como un filete de res a la parrilla o cordero al horno, y carnes blancas, como pato confitado o pollo asado con especias. También se disfruta con opciones de cocina vegetariana, como berenjenas a la parrilla o un cremoso risotto de champiñones. Para los amantes del queso, se recomienda maridarlos con quesos mantecosos o un suave camembert.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 16 - 18°C

■ ALCOHOL: 13,5% VOL.

RECONOCIMIENTOS

- Elegido el mejor Carménère del Concurso Catador World Wine Awards 2024
- Gran Medalla de Oro en Concurso Catad'Or World Wine Awards 2024.