

D'ALAMEL

DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

CARMENÈRE 2018

RESERVA

Los vinos D'Alamel Reserva son obtenidos de viñedos seleccionados en Chile, país de un terroir único, donde las viñas crecen entre el Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes.

Composición

85% Carmenère, 15% Syrah.

Origen

El Valle Central de Chile se caracteriza por un clima mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento de las uvas los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de brisas frías provenientes de la Cordillera de Los Andes y de la corriente de Humboldt desde el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras del valle permitiendo días cálidos, secos y con luz suficiente para un periodo de madurez lento.

Suelos

Los suelos son de origen aluvial y coluvial, con buen drenaje.

Vinificación

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 2 semanas con temperaturas controladas entre 24°C (75°F) a 28°C (83°F), seguido por 10 días de maceración post fermentativa.

Crianza

30% de la mezcla tuvo guarda en barricas de roble francés usadas por 5 meses.
70% fue guardado en cubas de acero inoxidable.

Notas de Cata

Color: Rojo púrpura brillante.

Nariz: Aromas a fruta roja madura, especias dulces tal como la canela y la pimienta negra.

Paladar: Buena estructura, taninos suaves y jugosos con un final a fruta roja fresca.

Maridaje

Ideal para acompañar pastas con salsa de tomates frescos y platos de cocción lenta bien condimentados.

Servicio

Servir entre los 16°C (60°F) y 18°C (64°F).

