



Nuestros viñedos tintos Espino crecen en San Luis de Pirque en suelos livianos y permeables con gran drenaje gracias a la presencia de antiguos tributarios del río Clarillo. Con rendimientos controlados de 2.25 kilos por planta y técnicas agrícolas naturales, logramos obtener la fruta balanceada necesaria para hacer nuestros vinos de entrada de gama. El Cabernet Sauvignon le otorga estructura a este vino permitiendo que la tipicidad de este Carmenère brille en su esplendor.

Cyril Chaplot [cyril@williamfevre.cl]
Commercial Manager

espino
RESERVA ESPECIAL



WILLIAM FÈVRE CHILE

CARMENÈRE

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile

2021

85% Carmenère
15% Tempranillo

Notas enológicas

Cuarteles específicos de uva Carmenère son cosechados y aplastados después de ser escogidos de una mesa de selección. Entonces son depositados en tanques de 24,000 litros para una maceración en frío por nueve días. Los mostos son remontados dos veces al día permitiendo que el jugo esté en constante contacto con el hollejo, todo a través de la fermentación y para una lenta extracción de taninos y sabores. Una o dos veces durante el proceso de fermentación el tanque entero es bombeado para asegurar bien la penetración del sombrero de hollejos. La maceración post-fermentativa dura de cinco a siete días, dependiendo de su degustación diaria. Después de la fermentación maloláctica los mostos son añejados en barricas de roble de 225 litros de segundo a quinto uso por al menos ocho meses para favorecer una complementación amable entra la estructura del roble y montones de fruta honesta. El vino es envejecido en botella por al menos seis meses antes de ser liberado.

Notas de cata

Detrás de su profundo color cherry, el Carmenère Espino 2019 revela intensos aromas de pimienta negra, pimientos rojos, tierra con notas de humo y toffee. Es jugoso y fresco en boca, con taninos firmes pero sedosos. Un Carmenère de gran carácter especiado, suavidad y largo.

Maridaje

"Pablo Heiremans recomienda a ojos cerrados maridarlo con garrón de cordero" (El vino de la semana, El Mercurio, 31.03.14)



Fecha de cosecha 1ª semana de Mayo	Producción 19.400 botellas	Grado alcohólico 13.3% Vol.	Azúcar residual 3.25 g/l
PH 3,68	Acidez total 3.42 g/l	Altitud	Suelo