



Chile es uno de los pocos países que produce Carmenère de viñas no injertados. Esta herencia vegetativa se originó en Burdeos, desde donde casi desapareció, fue redescubierta en Chile hace algunos años. Nuestros viñedos de Carmenère están situados en San Luis de Pirque, en el valle de Maipo.



Cristian Aliaga C.  
Winemaker

espino  
Gran Cuvée



WILLIAM FÈVRE CHILE

## CARMENÈRE

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile

2021

**85%** Carmenère

**10%** Malbec

**5%** Syrah

### Notas enológicas

Nuestro vino Carmenère es elaborado en pequeños tanques que reciben 6,000 a 7,000 kilos de uva. La pre-fermentación dura cuatro días con el fin de obtener una extracción de color óptima y un aumento del carácter frutal. El proceso fermentativo considera un remontaje dos veces al día, y las temperaturas son controladas estrictamente y permanecen bajo los 25°C. La maceración post-fermentativa dura dos semanas, para lograr buenos niveles de estructura. Es seguida por una fermentación maloláctica, y entonces es guardado por catorce meses en barricas de roble francés provenientes de variados toneleros y bosques, permitiendo una mayor complejidad.

### Notas de cata

Acorde con lo esperado de un vino fino en guarda, este Espino Gran Cuvée Carmenère en su añada 2018 es aún más sorprendente. Posee un color púrpura intenso y en la nariz tiene una gran complejidad de pimientos rojos (característico de esta variedad), arándanos silvestres con aromas a fruta madura, madera ahumada y violetas.

El Syrah le da complejidad con notas de lavanda. En el paladar, el ataque es sutil y generoso, los taninos aterciopelados y persistentes.

### Maridaje

*"Pechuga de pato asada con puré". (Cyril Chaplot, WFC).*



Fecha de cosecha	Producción	Grado Alcohólico	Ázucar residual
3ª semana de Abril	4,400 botellas	14.0% Vol.	2,48 g/l
Acidez total	PH		
3.32 g/l	3.35		