BODEGA BARROS

VINOS DE AUTOR
EST. 2000 CHILE

Carmenere cosecha 2025
Gran Reserva
D.O. Colchagua-Costa



VARIEDADES
Carmenere 100%

ANÁLISIS
Alcohol 13,5% Vol.
pH 3,62
Azúcar Residual 3,8 gr/lt.

ENÓLOGO
Pablo Barros Spröhnle, Ingeniero Agrónomo PUC y Enólogo con más de 26 años de trayectoria en Chile, España y Francia. “La vendimia 2025 estuvo marcada por la cada de los rendimientos de los viñedos, siendo naturalmente ideal para vinos tintos estructurados, concentrados y de gran calidad”.

VIÑEDOS
Las viñas que crecen el lomajes suaves están conducidas en espalderas bajas con orientación NW-SE y plantados en la localidad de Santa Ana, a 9,7 km de la cuidad de Peralillo, en la D.O. Colchagua-Costa. Éste lugar posee una larga historia relacionada a la vitivinicultura que se remonta a la época colonial en Chile. Este terroir se caracteriza por presencia de suelos de pumicíticos de origen volcánico, maicillos provenientes de granitos metamórficos y arcillas esmectitas de origen aluvial y una determinante influencia de la vaguada costera en microclima de área.

SUELOS
Los viñedos del Carmenere que se cosecha para este vino se encuentran en suelos con una mezcla de estratas pumicíticas y graníticas. Son poco fértiles y con toscas que varían en profundidad en el perfil reduciendo la disponibilidad de suelo para la planta. Una condición así provoca un estrés natural a la planta, reduciendo su vigor y producción. La uva producida es más concentrada, sus vinos más estructurados y excelente madurez.

CLIMA
Esta zona se encuentra bajo la influencia de un clima mediterráneo semiárido, de baja pluviometría y que se denomina de secano. El fenómeno meteorológico de la vaguada costera trae vientos y nubosidades bajas desde el océano pacífico, refrescando el ambiente, elevando la humedad relativa y ayudando a tener una madurez lenta y completa. Por las tardes durante la época de maduración de la fruta, la temperatura baja de manera muy importante, generando una amplitud térmica superior a los 20°C entre día y noche. Esto permite conservar los aromas frutales y la acidez natural de las uva de manera notable, ayudando a entregar vinos con complejidad, alta expresión aromática y muy buen balance en boca.

COSECHA
Realizada 100% de manera manual la última semana de abril.

VINIFICACIÓN
Los racimos cosechados a mano son despalillados y encubados en bins plásticos de 450 lts. Durante la fermentación alcohólica la temperatura se mantiene entre 26° y 28° Celsius y los orujos son pisoneados de una a 2 veces al día para mejorar el contacto del mosto con las pieles de la uva. los últimos 2 días de FA la temperatura se deja subir hasta 30°C para dar redondez. Este proceso dura 2 semanas, la primera de fermentación y la segunda de maceración post-fermentativa. Luego, el vino es trasegado a barricas francesas de 3 a 4 usos para su fermentación maloláctica, luego es desborrado y devuelto a las barricas.

GUARDA
12 meses de guarda en barricas francesas (60% tercer uso y 40% cuarto uso).

POTENCIAL DE GUARDA EN BOTELLA
Este vino esta diseñado para beberse ahora o guardarse por 10 años.

NOTA DE CATA
Sus aromas son intensos y complejos, con notas de violetas, lavandas, frutos negros (mora y ciruela seca), especias(pimienta negra) y elegantes notas de tostado de la madera. En boca es fresco, suave, aterciopelado y con un final vibrante.

MARIDAJE
Ideal con platos en base a choclo (Pastelera, Pastel de Choclo, Humitas), también con carnes asadas más magras como Lomo Liso y Bola de Asiento. Como no se utilizan productos de origen animal en su elaboración esta recomendado para consumir por veganos y para ellos recomendamos el Pastel de Choclo con pino de hongos.

