

# ÍCONO

Las Almas 2016

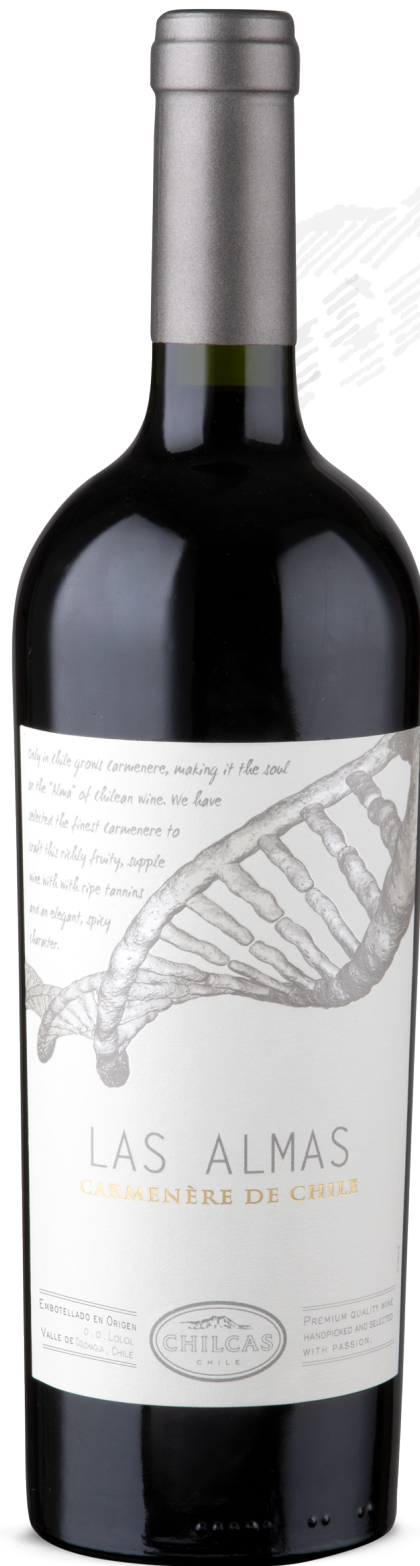
VALLE DE COLCHAGUA

## VIÑEDOS

Proveniente del fundo Ranguili, valle de Colchagua. Esta propiedad se encuentra a 50 km del Océano Pacífico, su microclima se ve regulado por las influencias de las brisas oceánicas que se presentan durante las tardes en el sector. Esto influye reduciendo las temperaturas nocturnas y aumentando la amplitud térmica entre el día y noche. Esta condición es ideal para que las uvas mantengan una acidez natural perfecta, alta intensidad aromática, una madurez pausada y un gran desarrollo de color. El clima mediterráneo de la zona se caracteriza por presentar estaciones muy marcadas con veranos secos en los que la temperatura promedio máxima no supera los 30°C y la temperatura promedio mínima puede llegar a los 15°C. Los viñedos conducidos en espalderas y plantados en el año 2007 con orientación noreste, en el sector "Los Negros" de la propiedad se encuentran en suelos de la serie Nilahue, caracterizados por ser estratificados, profundos, de origen aluvial, en posición de terrazas recientes y ricos en combinación de arcillas, limo y arena. Las características particulares de clima y suelo permiten que variedades como Carmenere expresen su mejor potencial de calidad.

## VINIFICACIÓN

Cosechados manualmente en cajas de 10 kgs. La uva despalillada es enviada a estanques de acero inoxidable donde se mantiene en una maceración prefermentativa a 7°C durante 7 días. Concluido este proceso se eleva la temperatura y se añaden levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación alcohólica, etapa en la que las temperaturas de fermentación y el nivel de extracción de taninos son determinados diariamente por el enólogo en base a degustación. Terminada la fermentación alcohólica el vino es movido a barricas de manera gravitacional en donde continuará con la fermentación maloláctica y su posterior guarda al menos por 20 a 24 meses.



## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí profundo con tonos violáceos.

**Aroma:** Aroma intenso, de frutas negras y especias donde destacan notas de ciruela, mora, vainilla, hoja de tabaco y café.

**Sabor:** Vino elegante, untuoso, largo y redondo. De taninos aterciopelados, con un conjunto de frutas y sabores provenientes de la guarda en barricas como café, vainilla y especias.

## SUGERENCIAS DE CONSUMO

**Temperatura de servicio:** 16°C.

**Maridaje:** Quesos maduros, cordero, carnes rojas grasas, foie gras.

## ANÁLISIS

**Alcohol:** 14,0% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 92% Carmenere, 6% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:  
10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.