

# RETAMAL CARMENERE 2024

BODEGA  
**RE  
TA**



|              |                                                                                                                                                                       |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APELACION    | D.O. Valle de Colchagua                                                                                                                                               |
| CEPA         | Carmeneré                                                                                                                                                             |
| EL PAISAJE   | Viñedo ubicado en la precordillera del Valle de Colchagua con suelos aluviales.                                                                                       |
| CLIMA        | Lluvias moderadas en invierno. Veranos secos y cálidos.                                                                                                               |
| ALTURA       | 322 m.s.n.m.                                                                                                                                                          |
| VINIFICACION | Uvas se fermentan en tanques. No hay uso de insumos enológicos ni levaduras seleccionadas. Se utiliza cantidad moderada de sulfito. Maceración con pieles de 40 días. |
| GUARDA       | 12 meses en barrica de Burdeos (2do y 3er uso).                                                                                                                       |
| Nº BOTELLAS  | 12.950 Botellas.                                                                                                                                                      |
| EMBOTELLADO  | 10 de abril de 2025.                                                                                                                                                  |

## Características principales del Viñedo

Viñedo ubicado en el Valle de Colchagua. Poda Guyot. Se trabaja con estrés hídrico para bajar notas herbales. Densidad de plantación de 5.000 cepas por hectárea.

Durante la poda en verde, se respeta la intención de poda y se deja un solo racimo por brote, lo que permite una muy buena madurez de la uva.

El viñedo es franco de pie, selección masal.

## Características de la añada

### *Invierno-Primavera 2023:*

La temporada se caracterizó por una añada seca, con una escasa pluviometría durante el invierno. El año 2023 fue especialmente seco en todo Chile, acompañado de temperaturas que oscilaron entre medias y altas.

### *Verano 2024*

Durante este periodo no se registraron lluvias. Fue un verano dentro de los promedios históricos, sin temperaturas extremas. Los meses de marzo y abril presentaron temperaturas moderadas, lo que favoreció una maduración lenta y completa de las uvas.

Fecha de vendimia: 28 de marzo de 2024.

Alcohol: 13,5% vol.