CUATRO ALMAS
WINES

GRAN RESERVA

CORDÓN DE FUEGO

CARMENERE

Denominación de Origen: Valle de Cachapoal – Almahue
Composición: 100% Carmenere
Alcohol: 14°
Crianza en barrica: Crianza prolongada en barrica francesa
Cosecha: Vendimia manual en cajas de 10 kilos
Fermentación: Fermentación con levaduras nativas y maceraciones extendidas para potenciar estructura, fruta y complejidad

Suelo
Suelos profundos de origen aluvial con presencia de gravas, arenas y arcillas. Su excelente drenaje y la riqueza mineral del sector de Almahue favorecen una maduración equilibrada, taninos sedosos y una expresión especiada típica del Carmenere de esta zona.

Clima
Clima mediterráneo cálido, característico de Almahue, con días soleados y noches frescas bajo la influencia de la precordillera. La amplitud térmica permite una maduración lenta y uniforme, potenciando la fruta negra, el carácter especiado y la textura aterciopelada del Carmenere.

Cosecha
La vendimia 2019 entregó uvas con excelente concentración y madurez fenólica. Destacan su intensidad colorante, su perfil frutal profundo y un equilibrio natural que permite vinos estructurados y con gran potencial de guarda. Las uvas fueron seleccionadas cuidadosamente para elaborar un Gran Reserva de máxima expresión.

Notas de cata
Presenta un color rojo profundo con matices violáceos. En nariz ofrece una complejidad cautivadora: fruta negra madura (moras, ciruelas pasas, higos), notas especiadas como pimienta negra y páprika, y un distintivo toque herbal especiado —tabaco, hierbas secas, pimiento asado— característico del Carmenere de Almahue.
La crianza en barrica aporta capas de chocolate negro, café tostado y vainilla elegante.
En boca es amplio y sedoso, con taninos maduros y pulidos, cuerpo generoso y un final largo, especiado y persistente. Un vino intenso, equilibrado y lleno de carácter.

Maridaje
Ideal con carnes rojas a la parrilla y preparaciones ahumadas, cordero asado, guisos y estofados contundentes, charquicán, pastel de choclo, platos criollos sabrosos, curry suave, comidas con comino o páprika y quesos maduros o añejos.