CUATRO ALMAS
WINES

RESERVA ESPECIAL

CORDÓN DE FUEGO

CARMENERE

Denominación de Origen: Valle del Maipo
Composición: 100% Carmenere
Alcohol: 14°
Crianza en barrica: 6 meses en barrica
Cosecha: Vendimia manual en cajas de 10 kilos
Fermentación: Fermentación con levaduras nativas y maceraciones suaves para preservar fruta y equilibrio

Suelo
Suelos aluviales propios del Maipo Andes, con presencia de gravas, arenas y arcillas que favorecen un drenaje óptimo y permiten un desarrollo radicular profundo. Estas condiciones realzan la expresión frutal, especiada y amable del Carmenere en su versión Reserva Especial.

Clima
Clima mediterráneo, con veranos cálidos y secos y noches frescas influenciadas por la cercanía de la Cordillera de los Andes. Esta amplitud térmica permite mantener frescura y equilibrio, potenciando notas de fruta roja madura, especias suaves y taninos redondos.

Cosecha
La vendimia entregó uvas con excelente madurez y carácter varietal. El Carmenere mostró buena intensidad colorante, fruta roja expresiva y un equilibrio natural ideal para elaborar un vino versátil, amable y fresco. Las uvas fueron seleccionadas para asegurar un Reserva Especial equilibrado y fácil de disfrutar.

Notas de cata
Presenta un color rojo violáceo brillante. En nariz destacan las frutas rojas maduras —frutillas, ciruelas— acompañadas de notas especiadas como pimienta blanca y pimentón dulce, junto con un toque sutil de chocolate o café aportado por la breve crianza en barrica.
En boca es redondo y jugoso, de cuerpo medio, con taninos suaves y un final especiado agradable. Es un Carmenere expresivo pero muy fácil de beber, ideal para compartir y disfrutar en cualquier ocasión.

Maridaje
Perfecto para acompañar comida chilena casera como pastel de choclo, porotos granados u humitas; carnes blancas o cerdo a la parrilla o al horno; quiches, lasañas de verduras y pastas con pesto. También combina muy bien con comidas especiadas moderadas como cocina peruana o tailandesa.