



Matetic  
**Corralillo**  
Carmenerere  
2021

La cosecha 2021, marcada por un verano fresco, permitió la vendimia del Carmenerere Corralillo en la primera semana de mayo, logrando equilibrio en sabores, taninos y frescor en el Valle de Apalta. Originario del valle de Colchagua, específicamente Apalta, este Carmenerere se cultiva en laderas con exposición solar óptima. Los suelos, de origen granítico-coluvial, destacan por su baja fertilidad, excelente drenaje y complejidad con presencia de arcillas, limos y materia orgánica. Bajo principios de agricultura orgánica, se gestiona con énfasis en equilibrio, madurez, expresión varietal y concentración de fruta.

En la vinificación, las uvas seleccionadas se maceran a baja temperatura por 7 días antes de la fermentación alcohólica, aplicando técnicas específicas para potenciar las características únicas de la cepa. Con 16 meses de envejecimiento en barricas francesas variadas, la mezcla final incorpora una pequeña porción de Syrah para complejidad y frescura. El resultado es un Carmenerere de profundo color violeta, con intensos aromas a frutos rojos y negros, especias y el distintivo picor. En boca, exhibe equilibrio entre potencia y frescor, con un final intenso, prolongado y voluminoso.

---

**Denominación de Origen:**  
D.O Valle de Colchagua, O'Higgins

---

**Tipo de Suelo:**  
Graníticos-Coluvial.  
Arcilla, limo, materia orgánica.

---

**Tipo de Uva:**  
85% Carmenerere, 15% Syrah

---

**Alcohol:**  
14 %

---

**Ph / Acidez:**  
3,8 / 4,5 g/l

---

**Azúcar Residual:**  
2,0 g/l

---