



Carter Mollenhauer
La Palma
Semillón
2022

Este Semillón es una versión estructurada y fresca, pensada para mariscos fríos, que destaca por su equilibrio entre notas herbales, frutales (tangerina) y minerales, con un paladar fresco y mineral gracias a los suelos graníticos ricos en cuarzo.

Proviene de un antiguo viñedo en Guarilhue, plantado en 1900 en el sector “La Palma”, donde los Jesuitas iniciaron la viticultura. El viñedo fue abandonado por décadas y recuperado en 2018. La primera cosecha fue en 2020 y, con el tiempo, las plantas han recuperado vigor, lo que se refleja en el vino.

La temporada 2022 comenzó con un invierno seco y una primavera fría, lo que retrasó la maduración. Sin embargo, las uvas alcanzaron una rápida madurez a finales de verano, preservando buena acidez y vibrancia.

El vino fue cosechado a mano, fermentado espontáneamente con hollejos en tinaja chilena sin sulfitos. Tras 8 meses de crianza en tinaja y otros 8 en cuba de acero, se añadió un 15% de solera de Semillón. Se embotellaron 1.110 botellas el 21 de diciembre de 2023, con mínima adición de sulfitos.

Denominación de Origen:
Guarilhue - D.O Itata

Tipo de Suelo:
Granítico en descomposición rico en cuarzo

Tipo de Uva:
Semillón

Alcohol:
12.0%

Ph:
3,51

Sulfitos:
41 mg/L.