

# LA HISTORIA DEL CARMENÈRE

## El renacimiento de una cepa perdida

El Carmenère, variedad originaria de la región del Médoc en Burdeos, era conocida como la sexta cepa noble para mezclas y una de las más plantadas a comienzos del siglo XIX. En 1870, los viñedos franceses fueron atacados por filoxera, un insecto pequeño que afecta las raíces y hojas de las parra, extinguiéndola de todos los viñedos europeos.

Cuando Burdeos fue replantado, muchos productores decidieron dejar fuera al Carmenère debido a que era propensa a enfermedades - por las condiciones climáticas húmedas de la región - y difícil de manejar, enfocándose en variedades como el Merlot y el Cabernet Sauvignon.

## Chile & Carmenère: Redescubriendo la cepa

A mediados de 1800, años antes de la llegada de la filoxera a Europa, productores chilenos trajeron a nuestro país variedades francesas como Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Cabernet Franc, además de Carmenère. Durante años, esta última estuvo presente en los viñedos, otorgándole características muy especiales al premiado "Merlot Chileno".

Fue redescubierta en Chile en 1994 por el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot, quien vio que algunos viñedos de Merlot tomaban mucho más tiempo en madurar. Tras realizar varios estudios, confirmó que entre los viñedos estaba el Carmenère, la perdida cepa Bordolesa.

Hoy en día, Chile es el productor mundial más importante de Carmenère - como variedad única y componente de una mezcla - , con más de 10.732 hectáreas (26,518 acres) plantadas en el Valle Central.



## El romance de MontGras con Carmenère

En 1994, apenas se redescubrió, MontGras decide tomar el riesgo e innovar con Carmenère, siendo una de las primeras viñas en trabajar con esta variedad única.

Hoy, Viña MontGras es uno de los principales referentes de esta cepa con su premiado vino Carmenère Reserva, del cual exporta más de 50,000 cajas.

MontGras Reserva Carmenère se distingue por su color carmín profundo y hermosos aromas a pimienta. Puedes encontrar chocolate, frutos rojos y ricas especias. De cuerpo medio, es fácil de beber y acompaña muchas comidas como carnes rojas, platos agridulces, currys, arroces y pastas, pollo y hasta pescados como salmón y atún.

Para Santiago Margozzini, Enólogo de MontGras y experto en esta variedad, "El Carmenère expresa su faceta especiada en forma sutil y distintiva. Su increíble color, volumen y redondez son las razones por las cuales a todos les gusta esta variedad, de alta demanda en los principales mercados."

