



GRAN RESERVA CARMENERE 2015

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo. Valle de Colchagua. Los Cuarteles de Carmeneré tiene una edad promedio de 24 años.

Suelo: Presenta un suelo de origen volcánico y aluvial, corto, de buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y limo, con una estrata compacta de arenisca a 1 metro de profundidad. En la superficie hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

Clima: La temporada 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutuosidad.

Manejo del Viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.344 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carmeneré 100%

Cosecha: Estas uvas fueron cosechadas entre el 27 y el 29 de Abril del 2014.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°C) durante 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 25° y 27°C. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 7 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El mayor porcentaje del vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: El 85% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 15% restante se crió junto a sus borras finas en cuba de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,7

Acidez Total: 4,9 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza brillante. Sus aromas recuerdan frutas frescas como moras, ciruelas, arándanos, rojas silvestres con notas especiadas con notas a pimienta negra. En boca presenta frescura y vivacidad, es complejo, con gran volumen y profundidad.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar por 6 años.