



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2015

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 15 años.

Suelo: En general suelos profundos con buen drenaje y fertilidad media.

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. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

Manejo del viñedo: Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición y ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 90%, Malbec 6%, Syrah 4%.

Cosecha: El Carménère fue cosechado a mano entre el 23 y 29 de abril, el Malbec, entre el 14 y 17 de abril, y el Syrah entre 17 y 19 de marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25°C y 27°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes cortos por día, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de una semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Una parte del vino fue madurado en barricas de roble. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: 20% de la mezcla fue envejecida por 6 meses en barricas de roble francés usado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5%

pH:3,67

Acidez Total: 4,7 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual:1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,38 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza. En nariz es un vino frutal, donde destacan las notas a frutas rojas maduras, mora, ciruela, especias dulces y pimienta negra. En boca presenta un cuerpo medio, sumado a taninos sedosos y bien balanceados que dan paso a un final fresco y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.