



GRAN RESERVA CARMENERE 2017

VITICULTURA

Viñedo: : La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 26 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 entre 1 y 1,5 metros de profundidad. En la superficie hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

Clima: La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos blancos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.344 plantas/hectárea, con una conducción espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Varietal: Carménère 94%, 4% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 17 y el 19 de abril del 2017.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque donde realizó la fermentación alcohólica entre 24° y 26°C. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado. Posteriormente se realizó la 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 86% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés. El 14% restante se crió en huevos de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,69

Acidez Total: 4,65 g/L

Azúcar Residual: 2,25 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso, En nariz resaltan las frutas frescas como ciruelas, cassis, moras, sumado a suaves notas de pimienta negra y tabaco rubio. En boca es fresco, de gran estructura y amplitud, tiene un muy buen volumen en boca, con un final complejo, sabroso y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años