



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2018

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 18 años.

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

Clima: La temporada 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

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 98%, Syrah 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la primera semana de mayo.

Técnicas de vinificación: La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°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 por 6 meses, el resto de la mezcla lo hizo en tanques de acero inoxidable. Luego fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,80

Acidez Total: 4,99 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 3,10 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE CATA

Color morado con matiz violáceo. En nariz presenta aromas a frutas rojas y negras, donde destacan las moras, guinda y cerezas negras, acompañada de suaves notas a pimienta negra. En boca tiene buen volumen, es equilibrado y agradable. Tiene taninos sedosos y de textura suave.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.