

# **ESTATE COLLECTION**



## Estate Collection 2010 – Carmènere Reserva

## **VITICULTURA**

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 14 años.

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

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

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 de las uvas.

#### **VINIFICACIÓN**

Variedad: Carménère 92%, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah.

Cosecha: El carménère fue cosechado a mano entre el 7 y 14 de mayo, el Cabernet, entre el 17 y 21 de abril y el Syrah entre 27 y 28 de abril.

Técnicas de vinificación La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizaron 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 10 días. 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 4 a 5 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer y cuarto uso.

## **ANÁLISIS DE LABORATORIO**

Alcohol:		13.6	%vol.
pH:	3.58		
Acidez Total:	3.3	g/L	
Azúcar Residual:		3.1	g/L
Acidez Volátil:		0.39	g/L

# NOTAS DE CATA

De color morado oscuro, con intensos aromas a especias, donde destaca la pimienta negra, cerezas maduras, mora y café mocka. En boca es un vino muy amigable, balanceado con taninos redondos de buen volumen y grasitud y un final largo y agradable.

## **POTENCIAL DE GUARDA**

Beber ahora o guardar por 4 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935