



ESTATE COLLECTION RESERVA CARMENERE 2012

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 16 años.

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

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el “Fenómeno de la Niña”, el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en Febrero y Marzo, extendiéndose incluso hasta fines de Abril y comienzos de Mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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 90%, Cabernet Sauvignon 6%, Syrah 4%.

Cosecha: El Carménère fue cosechado a mano entre el 8 y 11 de mayo, el Cabernet, entre el 9 y 13 de Abril y el Syrah entre 2 y 5 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 25°C y 27°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 5 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.1 %vol.
pH: 3.64
Acidez Total: 3.3 g/L
Azúcar Residual: 2.9 g/L
Acidez Volátil: 0.49 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta oscuro. En nariz presenta aromas a frutas rojas y negras, donde destacan las moras, arándanos, guinda, cerezas negras, acompañadas de una nota especiada a pimienta negra. En boca es un vino sedoso, de buen volumen, estructura media, balanceado y de taninos redondos, que dan paso a un grato final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.