



GRAN RESERVA CARMENERE 2012

VITICULTURE

Viñedos: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 21 años.

Suelos: 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 1 metro de profundidad. En la superficie hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

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.

Vineyard Management: La plantación tiene una densidad de 3.344 plantas/hectárea, con una conducción en 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 y la exposición por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Varietal: Carménère 97%, Tannat 2%, Grenache 1%.

Cosecha: El Carménère fue cosechado entre el 9 y 12 de Mayo de 2012, el Tannat el 9 de abril y el Grenache el 5 de abril. Todas las uvas se cosecharon a mano.

Técnicas de Vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 27° y 29°C. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una 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 13 meses en barricas de roble francés. El 14% restante se crió en cuba de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

LABORATORY ANALYSIS

Alcohol: 14 %

pH:3.62

Total Acidity: 5.01 g/L

Residual Sugar: 2.8 g/L

Volatile Acidity: 0.46 g/L

TASTING NOTES

Color rojo violáceo intenso y profundo. Presenta una nariz especial, marcada principalmente por la pimienta negra, mora silvestre, cerezas negras, ciruelas maduras, frutos del bosque, arándanos y una sutil nota a cuero. En boca es fresco, de gran estructura y amplitud, con taninos tizosos (propios del origen de La Capilla) y de final complejo y persistente.

AGING POTENTIAL

Beber ahora o guardar por 7 años.