



### ESTATE COLLECTION RESERVA CARMENERE 2013

#### 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:** La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y 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, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo 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, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

**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 88%, Cabernet Sauvignon 5%, Syrah 5%, Malbec 2%.

**Cosecha:** El carménère fue cosechado a mano entre el 8 y 14 de mayo; el Cabernet Sauvignon, entre el 25 de abril y 4 de mayo; el Syrah entre 8 y 13 de abril, y el Malbec, entre 4 y 6 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 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. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

**Roble:** 20% de la mezcla fue envejecida por 6 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer y cuarto uso.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3.76

Acidez Total: 4,9 g/L

Azúcar Residual: 2.5 g/L

Acidez Volátil: 0.53 g/L

#### NOTAS DE CATA

Color violeta oscuro. Presenta una nariz frutal, con aromas a frutas rojas y negras, donde destacan las moras, arándanos, 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.