



GRAN RESERVA CARMENERE 2017

VITICULTURA

Vinhedo: La Capilla, localizado nos arredores de Peralillo, Vale de Colchagua. Os quartéis de Carménère possuem uma idade média de 26 anos.

Solo: Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, curto, de boa drenagem, pouco fértil com porcentagem importante de areia e limo, com uma camada compacta de arenito entre 1 e 1,5 metros de profundidade. Na superfície pode ser observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual contribui com características especiais ao vinho.

Clima: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram bastante uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos tintos deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados, de bom volume e complexidade em boca.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 3.344 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 94%, 4% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 17 e 19 de abril de 2017.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque onde ocorreu a fermentação alcoólica entre 24°C e 26°C. A fermentação ocorreu com uma extração muito suave, com o objetivo de produzir um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural que foi finalizada em barris. A maior porcentagem do vinho foi envelhecida em barris de carvalho francês sendo, em seguida, delicadamente filtrada e engarrafada.

Carvalho: 86% do vinho esteve por 10 meses em barris de carvalho francês. A quantidade restante, 14%, foi submetida à guarda em ovos de concreto, com o objetivo de entregar fruta e frescor à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %;
pH: 3,69;
Acidez Total: 4,65 g/L
Açúcar Residual: 2,25 g/L;
Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa cor vermelha cereja. No nariz se destacam as frutas frescas como ameixas, cassis, amoras; tudo isso somado a suaves notas de pimenta negra e tabaco amarelo. Em boca é fresco, de grande estrutura e amplitude, possui ótimo volume em boca, com um final complexo, saboroso e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos