



## GRAN RESERVA CARMENERE 2018

### VITICULTURA

**Viñedo:** : La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 27 años.

**Suelo:** Presenta un suelo de origen volcánico y aluvial, de buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y limo, con una estrata compacta de arenisca a entre 1 y 1,5 metros de profundidad. En la superficie hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

**Clima:** La temporada 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo que trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal 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.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.344 plantas/hectárea, con una conducción 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.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Carménère 97%, 2% Syrah, 1% Tannat

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 3 y el 9 de mayo del 2018.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despallada y molida hacia un estanque donde realizó la fermentación alcohólica entre 24° y 26°C. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado. Posteriormente se realizó la 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 88% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés. El 12% restante se crió en huevos de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 14%

**pH:** 3,78

**Acidez Total:** 4,89 g/L

**Azúcar Residual:** 3,80 g/L

**Acidez Volátil:** 0,46 g/L

### NOTAS DE CATA

De Color rojo violáceo. En nariz es un vino donde resaltan aromas a frutos del bosque con finas notas a hierbas dulces y tabaco rubio. En boca presenta un buen volumen y estructura, sumado a una buena relación entre taninos y acidez, que da como resultado un agradable y balanceado final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.