



GRAN RESERVA CARMENERE 2019

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 29 años.

Suelo: 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 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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, debido a lo cual los estados fenológicos se atrasaron alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, compensando el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez en las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad a obtener el mejor balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

Manejo del viñedo: 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.

VINIFICACIÓN

Varietal: Carménère 98%, Tannat 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la primera semana de mayo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada 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 71% del vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés. El 29% restante se crio en huecos de concreto y cubas de acero inoxidable para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,74

Acidez Total: 4,8 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,37 g/L

NOTAS DE CATA

Carménère de color rojo violáceo, de especial carácter herbal y floral, sumado a frutas rojas maduras y sutiles notas a pimienta negra. En boca es un vino de gran equilibrio, amplio, cremoso, de rica textura y taninos suaves que dan paso a un agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.