



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2019

Variedad: Carménère 98%, Syrah 2%.

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 19 años.

Suelo: En general suelos profundos con buen drenaje y fertilidad media.

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, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas.

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.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la última semana de abril del 2019.

Técnicas de vinificación: La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°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 por 6 meses, el resto de la mezcla lo hizo en tanques de acero inoxidable. Luego fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14 % vol.

pH: 3,75

Acidez Total (C4H6O6): 4,76 g/L

Azúcar Residual: 3,67 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

Notas de Cata:

De color rojo con matiz violeta. En nariz presenta aromas a frutas rojas y negras, donde destacan frutas como cerezas, moras y arándanos, sumado a una suave nota especiada. En boca es un vino con buen balance, taninos redondos, estructura media y un final largo y agradable.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.



DESCARGA VIDEO

FAMILY OWNED SINCE 1935