



## GRAN RESERVA CARMENERE 2019

### VITICULTURA

**Vinhedo:** La Capilla, localizado nas proximidades de Peralillo, Vale de Colchagua. Os quartéis de Carménère têm uma idade aproximada de 29 anos.

**Solo:** Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, curto, de boa drenagem, pouco fértil com uma importante porcentagem de areia e limo, com uma estracra compacta de arenito entre 1 e 1,5 metros de profundidade. Na superfície há cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, que aporta características especiais ao vinho .

**Clima:** A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro , devido aos estados fenológicos que se atrasaram aproximadamente 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as temperaturas máximas a 36 ou 38°C, compensando o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação nas variedades que amadurecem cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico , com temperaturas máximas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obter o melhor equilíbrio e suavidade de taninos para colher no ponto correto de maturação .

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.344 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no início do verão ; desfolhes manuais a princípios de Março para aumentar a ventilação das uvas.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Carménère 98%, Tannat 2%.

**Safra:** As uvas foram colhidas na primeira semana de maio.

**Técnicas de vinificação :** A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque onde realizou a fermentação alcoólica entre 24° e 26°C. A fermentação se realizou com uma extração muito suave, com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado . Posteriormente foi realizada a fermentação maloláctica natural que foi terminada nos barris. A maior porcentagem do vinho foi envelhecido nos barris de carvalho francês , sendo delicadamente filtrado e engarrafado.

**Madeira:** 71% do vinho esteve por 11 meses nos barris de carvalho francês . O 29% restante se criou em ovos de concreto e cubas de aço inoxidável para adicionar fruta e frescura à mezcla final.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH:3,74

Acidez Total: 4,8 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,37 g/L

### NOTAS DE CATA

Carménère de cor vermelho violáceo, de especial caráter herbal e floral, somado a frutas vermelhas maduras e sutis notas a pimenta negra. Em boca é um vinho de grande equilíbrio , amplo, cremoso, de ótima textura e taninos suaves que dão passo a um agradável final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos .