



## GRAN RESERVA CARMENERE 2020

### VITICULTURA

**Viñedo:** La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carmenere tienen una edad promedio de 30 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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

**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

**Variedad:** Carmenere 100% .

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas durante la segunda semana de abril.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 26 y 28° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la “sobre extracción” con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 6 a 8 días.

Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas.

**Roble:** Aproximadamente un 85% del vino estuvo por 11 meses en barricas de segundo uso de roble francés. El 15% restante se crio en cubas de acero inoxidable y concreto para aportar frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,73

Acidez Total: 3,2 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

### NOTAS DE CATA

Carmenere de intenso rojo violáceo, con auténtico carácter especiado, sumado a frutas rojas maduras y sutiles notas a café tostado. En boca es un vino equilibrado, amplio, con rica textura y taninos sedosos que dan paso a un agradable y largo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN