



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2020

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Carmenere provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 20 años.

Suelo: De origen aluvial, profundos de buen drenaje y fertilidad moderada.

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 optima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carmenere 99%, Syrah 1%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 6 de abril y el 12 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia estanques de acero inoxidable y cemento, donde fermentó con temperaturas entre 26°C y 28°C. Durante la fermentación se realizó una extracción moderada, con solo 4 remontajes cortos al día. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 15% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable y concreto. Luego de realizar la mezcla con los diferentes componentes, el vino fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 15% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,8 % vol.

pH: 3,74

Acidez Total: 3,0 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo con matiz violáceo. En nariz predominan los aromas a frutos negros, donde destacan notas ciruela madura y mora, acompañado de una sutil nota especiada. En boca destaca por su balance, cuerpo medio y taninos firmes que dan paso a un final fresco y persistente con toques a casis en el retrogusto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.



DESCARGA VIDEO

FAMILY OWNED SINCE 1935