



## GRAN RESERVA CARMENERE 2020

### VITICULTURA

**Vinhedo:** La Capilla, localizado nas proximidades de Peralillo, Vale de Colchagua. Os quartéis de Carmeneré tem uma idade aproximada de 30 anos.

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

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem acontecendo durante os últimos 10 anos, com chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno. Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que antecipar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somada ao aumento das temperaturas médias em primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes em comparação com a temporada anterior, e as temperaturas máximas em média alcançaram los 32°C, conseguindo obter um processo da fase pintor bastante uniforme e um adiantamento da maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e /ou precipitações, isto se traduz em boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa 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 começo do verão; desfolhas manuais em princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Carmeneré 100%

**Safra:** As uvas foram colhidas durante a segunda semana de abril.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada com temperaturas entre 26 e 28° C. A fermentação se realizou muito suavemente, evitando a "sobre extração" com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amavel e balanceado, terminando com uma maceração postfermentativa de al redor de 6 a 8 días. Posterior a isto se realizou uma fermentação maloláctica que foi terminada em barris.

**Carvalho:** Aproximadamente 85% do vinho esteve por 11 meses nos barris de segundo uso de carvalho francês. E 15% restante se criou nas cubas de aço inoxidável e concreto para adicionar frescor a mescla final.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 %

pH: 3,73

Acidez Total: 3,2 g/L

Açúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

### NOTAS DE CATA

Carmeneré de intensa cor vermelho violáceo, com autêntico caráter especiado, somado a frutas vermelhas maduras e sutis notas a café tostado. Em boca é um vinho equilibrado, amplo, com agradável textura e taninos sedosos que dão lugar a um agradável e longo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935