



GRAN RESERVA CARMENERE 2021

VITICULTURA

Viñedo: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carmeneré tienen una edad promedio de 31 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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

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: Carmeneré 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas durante la tercera semana de abril del 2021 .

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 61% del vino estuvo por 10 meses en barricas de segundo uso de roble francés. El 39% restante se crió en cubas de acero inoxidable y concreto para aportar frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,82

Acidez Total: 2,52 g/L

Azúcar Residual: 3,6 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con matices violáceos, con auténtico carácter especiado, destacan aromas a frutos azules acompañados de sutiles notas a café tostado. En boca es un vino equilibrado, con buena textura y taninos reactivos que dan paso a un agradable y largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

