



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2021

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Carmenere provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 21 años.

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

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: 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 98%, Syrah 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 27 de abril y el 29 de abril del año 2021.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada 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 3 a 4 remontajes cortos al día. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 20% 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 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,62

Acidez Total: 3,26 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con matiz violáceo. En nariz predominan los aromas a frutos negros, donde destacan notas a grosellas negras y mora, acompañado de una sutil nota a pimienta rosada. En boca es un vino de cuerpo medio, con taninos redondos y acidez moderada que entregan un gran balance en el centro, sumado a un final 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