



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2022

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Carmenere provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 22 años.

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

Clima: La temporada 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

Manejo del viñedo: Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despunte 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 97%, Syrah 3%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 20 de abril y el 29 de abril del año 2022.

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 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: 3,65

Acidez Total: 3,33 g/L

Azúcar Residual: 2,86 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con matiz violáceo. En nariz predominan aromas a frutos rojos y negros, donde destacan notas a grosellas y mora, seguidos de una sutil nota a pimienta negra. En boca se siente la presencia de taninos redondos y suaves, acompañados de una acidez moderada, que le otorgan al vino un paladar medio de gran balance. El final es largo 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