

# GRAN RESERVA

## CARMENERE / 2023

**VARIEDAD:** Carmenere 99%, Petit Verdort 1%.

**ANÁLISIS DE LABORATORIO:**

Alcohol: 13,5% vol. | pH: 3,69 | Azúcar Residual: 2,9 g/L

**VIÑEDO:** La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carmenere tienen una edad promedio de 32 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 2022 - 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** a 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.

**COSECHA:** Las uvas fueron cosechadas entre el 17 y el 21 de abril del 2023.

**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 post-fermentativa de alrededor de 6 a 8 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas.

**ROBLE:** Aproximadamente un 48% del vino estuvo por 11 meses en barricas de segundo uso de roble francés, el 6% se mantuvo en huecos de concreto de 3.200L, mientras que el 46% restante estuvo en estanques de acero inoxidable en búsqueda de mantener frescura e intensidad de fruta a la mezcla final.

**GUARDA:** Beber ahora o guardar por 6 años.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo profundo con matices violáceos, presenta gran carácter especiado, destacando elegantes aromas a frutos azules acompañados de sutiles notas a café torrado. En boca destaca por su equilibrio y buena textura, con taninos firmes, reactivos que dan paso a un agradable y largo final.



 VIU MANENT

VALLE DE COLCHAGUA · CHILE | @VIUMANENTWINERY