

GRAN RESERVA

CARMENERE / 2024

VARIEDADE: Carmenere 99%, Petit Verdort 1%.

ANÁLISE LABORATORIA:

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

VINHEDO: As uvas são provenientes do vinhedo La Capilla, localizado nos arredores de Peralillo, no vale de Colchagua. Os quartéis de Carménère têm uma idade média de 31 anos.

SOLO: Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, pouco profundo, de boa drenagem, baixa fertilidade e uma importante porcentagem de areia e silte, com uma camada compacta de arenito entre 1 e 1,5 metros de profundidade. Na superfície, pode ser observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual entrega características especiais ao vinho.

CLIMA: A temporada 2022 - 2023 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante este período, atingindo um registro de precipitações próximo a 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para preencher a capacidade de retenção de nossos vinhedos, o que nos permitiu atrasar as primeiras irrigações em relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão teve seu início marcado por temperaturas mais baixas do que a média dos últimos anos. Entretanto, ao longo do período estival foram observadas ondas de calor que alcançaram os 37 °C, eventos que aceleraram os processos fenológicos da fruta.

Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas, condições que provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração e equilíbrio.

MANEJO DO VINHEDO: A densidade de plantio do vinhedo é de 3.344 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

COLHEITA: As uvas foram colhidas entre os dias 17 e 21 de abril de 2023.

TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO: A uva desengaçada foi esmagada e o mosto obtido direcionado a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu entre 26 °C e 28 °C, de maneira suave para evitar uma extração excessiva e produzir, assim, um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Em seguida, uma maceração pós-fermentativa entre 6 e 8 dias e, por fim, a fermentação malolática que foi finalizada em barril.

GUARDA: Beber agora ou guardar por 6 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: De profunda cor vermelha com matizes violáceos. Apresenta um grande caráter condimentado, com destaque para elegantes aromas de frutas azuis acompanhados de sutis notas de café tostado. Na boca, é um vinho que se destaca por seu equilíbrio e boa textura, com taninos firmes e reativos que dão lugar a um agradável e longo final.

