

GRAN RESERVA

CARMENERE / 2024



VARIEDAD: Carmenere 99%, Petit Verdort 1%.

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 13,5% vol. | pH: 3,74 | Acidez Total: 4,5 g/L | Azúcar Residual: 2,59 g/L | Acidez Volátil: 0,44 g/L

VIÑEDO: La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carmenere tienen una edad promedio de 33 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 2023 - 2024 comenzó con un invierno lluvioso en comparación a los últimos años, las precipitaciones fueron algo moderadas al comienzo, pero fueron aumentando durante los meses de julio y agosto, alcanzando un registro de agua caída por sobre los 600mm a comienzos de primavera, generando un retraso de los primeros riegos de la temporada entre 3 a 4 semanas en relación a la temporada anterior. El agua caída durante el periodo invernal, nos permite comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con un buen nivel de humedad en los suelos, 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 que se prologaron esporádicamente durante todo el periodo estival, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el último tercio del verano y sobre todo al comienzo del otoño, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, presentando condiciones climáticas muy favorable para el término de la madurez de nuestras uvas. La temporada se verá reflejada en vinos frescos, con carácter y gran complejidad.

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.

COSECHA: Las uvas fueron cosechadas la última semana de abril.

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 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas.

El 33% del vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés y el 67% restante se crió en cubas de acero inoxidable y concreto para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

GUARDA: Beber ahora o guardar por 6 años.

NOTAS DE CATA: En nariz, destacan sus características notas especiadas, donde la pimienta negra y el pimentón verde se expresan con claridad, acompañadas por una generosa presencia de fruta negra que aporta profundidad y complejidad. En boca es redondo, envolvente y persistente, con gran volumen y largo final.