

# GRAN RESERVA

## CARMENERE / 2024

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

**ANÁLISE LABORATORIA:**

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

**VINHEDO:** Vinhedo La Capilla, localizado próximo a Peralillo, no Vale de Colchagua. Os blocos de Carmenere têm idade média de 33 anos.

**SOLO:** De origem vulcânica e aluvial, pouco profundo, com boa drenagem e baixa fertilidade, com alta proporção de areia e silte. Apresenta uma camada compacta de arenito entre 1 e 1,5 metros de profundidade. Na superfície há cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, que contribui com características especiais ao vinho.

**CLIMA:** A safra 2023-2024 começou com um inverno mais chuvoso em comparação aos últimos anos. As precipitações foram moderadas no início, mas aumentaram durante julho e agosto, ultrapassando 600 mm no início da primavera. Isso atrasou as primeiras irrigações da temporada em 3 a 4 semanas em relação ao ano anterior. A água acumulada no inverno permitiu iniciar o ciclo fenológico com bons níveis de umidade no solo, evitando o estresse das plantas. As temperaturas no início do inverno foram amenas, tendência que se estendeu até o início da primavera, resultando em uma brotação levemente mais tardia que o normal. O verão começou com temperaturas elevadas e ondas de calor esporádicas ao longo do período, sugerindo uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu no último terço do verão e principalmente no início do outono, quando as temperaturas máximas raramente ultrapassaram 30°C, proporcionando condições climáticas muito favoráveis para o término da maturação das uvas. A safra se reflete em vinhos frescos, com caráter e grande complexidade.

**MANEJO DO VINHEDO:** A plantação possui densidade de 3.344 plantas por hectare, conduzida em espaldeira baixa com poda em guyot duplo. Realizam-se desfolhas na primavera e início do verão; desfolha manual no início de março para aumentar a ventilação das uvas.

**COLHEITA:** As uvas foram colhidas na última semana de abril.

**TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO:** As uvas foram desengaçadas e esmagadas em tanques. A fermentação alcoólica ocorreu entre 26 e 28°C. O processo foi conduzido de forma suave, evitando a sobreexatção para obter um vinho mais elegante, equilibrado e agradável, seguido de uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente uma semana. Posteriormente, realizou-se a fermentação malolática, finalizada em barricas. 33% do vinho permaneceu por 11 meses em barricas de carvalho francês, enquanto os 67% restantes foram envelhecidos em tanques de aço inoxidável e concreto para preservar a fruta e a frescura da mistura final.

**GUARDA:** Beber agora ou guardar por até 6 anos.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** No nariz destacam-se notas especiadas características, onde a pimenta preta e o pimentão verde se expressam claramente, acompanhadas por uma generosa presença de frutas negras que aportam profundidade e complexidade. Em boca é redondo, envolvente e persistente, com grande volume e final longo.

