



## SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2017 - LOMA BLANCA

### VITICULTURA

**Viñedo:** El Olivar está localizado perto de Peralillo, Valle de Colchagua. A plantação tem uma idade média de 14 anos.

**Suelo:** Pé de morro de formação geológica, com declive entre 20 % e 25 %. O solo apresenta muito boa porosidade e drenagem, com um primeiro horizonte bem estruturado de granito com cascalho sobre um segundo horizonte que apresenta uma rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

**Clima:** a temporada 2016/2017 começou com um inverno normal, tanto em chuvas quanto em temperaturas. No final do inverno e início da primavera, as temperaturas começaram a subir, tendo como resultado um avanço de duas semanas na germinação, que também foi muito uniforme. Durante a primavera e o início do verão as temperaturas permaneceram elevadas, o que provocou condições ideais para uma floração, frutificação e pintura perfeitas, uniformemente e por pouco tempo. O verão foi quente, o que gerou uma colheita antecipada entre 2 e 3 semanas, com grãos de uvas menores e mais concentradas, um rendimento entre 10 % e 15 % menor. Os vinhos tintos deste ano são expressivos, concentrados, com bom volume e complexidade no paladar.

**Manejo del viñedo:** a plantação tem uma densidade de 5.714 plantas/hectare. Tem uma condução de espaldeira baixa e poda em carregador ou Guyot. Seleção dos rebentos na primavera; desfolhamento manual em meados de janeiro para favorecer a maturação e a exposição das uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Carménère 100%.

**Cosecha:** as uvas foram coletadas manualmente na segunda semana de abril do ano 2017.

**Técnicas de vinificación:** realizou-se uma primeira seleção de cachos no vinhedo, na qual foram colhidas apenas as uvas que estavam em ótimas condições. Estas foram selecionadas de forma manual antes de serem desengaçadas e moídas no tanque. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa a frio (8 °C – 10 °C) durante 6 dias, com o objetivo de manter uma maior extração de cor e compostos aromáticos. A fermentação alcoólica foi realizada em reservatórios de aço inoxidável a temperaturas entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram 4 pump-overs muito breves por dia, terminando com uma maceração pós-fermentativa de 1 semana. Posteriormente, realizou-se uma fermentação malolática natural em barricas. O vinho foi amadurecido em barricas de carvalho e engarrafado com filtração mínima.

**Roble:** 100 % do vinho esteve em barricas de carvalho francês durante 16 meses. 20 % corresponde a barricas novas e 80 % são barricas de segundo uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,37

Acidez Total: 5,52 g/L

Azúcar Residual: 2,31 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE CATA

De cor vermelha profunda. No nariz é um vinho marcado por aromas de frutos vermelhos como cerejas e morangos, com notas suaves de caramelo e tabaco claro. Na boca apresenta um bom equilíbrio de estrutura, com bom volume, concentração de fruta, acidez perfeita, taninos adequados, persistente e de um agradável final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2025.

FAMILY OWNED SINCE 1935