



SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2018 - LOMA BLANCA

Variedad: Carménère 100 %.

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 15 años.

Suelo: Piedmont de formación geológica, con pendiente entre 20 y un 25%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de granito con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una roca granítica fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 5.714 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot. Selección de brotes en primavera; deshojes manuales a mediados de enero para favorecer maduración y exposición de las uvas.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de abril del 2018.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia el estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 -10° C) durante 6 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y compuestos aromáticos. La fermentación alcohólica fue realizada en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes muy cortos al día, terminando con una maceración postfermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

Roble: Un 100% del vino estuvo en barricas de roble francés por 16 meses. El 20% corresponde a barrica nueva y el 80% restante a barrica de segundo uso.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,71

Acidez Total (C4H6O6): 5,06 g/L

Azúcar Residual: 2,47 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

Notas de Cata:

De Color violáceo. En nariz es un vino frutal, donde resaltan notas a cereza, frambuesa y arándano, con notas a vainilla y tabaco rubio. En boca es un vino redondo, frutal, con buena estructura, donde presenta una buena relación entre taninos y acidez, que da como resultado un buen balance, con un rico final en boca.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2026.