

SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2018 - LOMA BLANCA

Variedade : Carménère 100 %



Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade aproximada de 15 anos.

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

Clima: A temporada 2017 – 2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, que permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação até novembro. As temperaturas frescas até metade de novembro atrasaram os processos de brotação e floração em algumas semanas. A brotação foi uniforme, o que contribuiu para os estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, na qual trouxe consigo uma madurez mais lenta e tardia das uvas. As uvas tintas tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos como a temporada anterior, apresentando em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C, devido às boas temperaturas registradas durante março e abril conseguiram alcançar uma boa maturação de peles e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais alta, sendo a colheita ao redor de 7 a 10 dias mais tarde do que o normal. Os vinhos obtidos são bastante frescos, frutais, de ótima cor e acidez natural.

Controle do vinhedo: A plantação possui uma densidade de 5.714 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador o guyot. Seleção de brotes na primavera; poda de folhas manualmente em meados de janeiro para favorecer a maturação e exposição das uvas.

Colheita: As uvas foram colhidas a mão na última semana de abril de 2018.

Técnicas de vinificação : Se realizou uma primeira seleção de cachos de uva no vinhedo, onde somente foram colhidas as uvas em excelente condições. A uva foi selecionada manualmente antes de ser separada da parte vegetal e moída enviada ao tanque de aço inoxidável. Realizou-se uma maceração pre-fermentativa em frio (8 -10° C) durante 6 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e compostos aromáticos. A fermentação alcoólica foi realizada nos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram 4 remontagens muito curtas por dia, terminando com uma maceração pos-fermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizou uma fermentação maloláctica natural nos barris. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês e com uma mínima filtração.

Carvalho: 100% do vinho esteve em barris de carvalho francês por 16 meses. 20% corresponde ao barril novo e os 80% restantes foram trabalhados em barris de segundo uso.

Análise de Laboratorio

Álcool : 14% vol.

pH: 3,71

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

Açúcar Residual: 2,47 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

Notas de Cata:

De Cor vermelho violáceo. Em nariz é um vinho frutal, onde ressaltam notas a cereja, framboesa e mirtilo, com notas a baunilha e folhas de tabaco. Na boca é um vinho redondo, frutal, com boa estrutura, que apresenta uma boa relação entre taninos e acidez, que tem como resultado um bom equilíbrio, com um delicioso final na boca.

Potencial de guarda

Beber agora ou guardar até 2026.