

### SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2019 - 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 16 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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, debido a lo cual los estados fenológicos se atrasaron alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, compensando el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez en las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad a obtener el mejor balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

**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

**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.

**Guarda:** Un 70% del vino estuvo en barricas de roble francés (7% nuevas) por 14 meses. El 30% restante fue a Fudres sin tostar

#### Análisis Laboratorio

Alcohol: 14%  
pH: 3.62  
Acidez Total (C4H6O6): 5.25 g/L  
Azúcar residual: 2.48 g/L  
Acidez Volatil: 0.52 g/L

#### Notas de Cata

De color violáceo. En nariz se muestra el carácter típico del Carménère, con notas de frutas rojas, especias dulces, tierra húmeda y pimienta negra. En boca es elegante y cautivador, aterciopelado y jugoso además de tener una buena estructura con taninos refinados y un gran balance que da pie a un largo final

#### Potencial Guarda

Beber ahora o guardar hasta 2028.



FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN