

SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2020 - LOMA BLANCA



VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 17 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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carmenere 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos entre el 1 y el 6 de abril del 2020.

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 despalillada y molida hacia el estanque. Se realizó una maceración pre-fermentativa 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 post-fermentativa 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 90% del vino estuvo en barricas de roble francés (12% nuevas) por 14 meses. El 10% restante fue a Huevos de hormigón.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,64

Acidez Total: 3,4 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE CATA

De color púrpura profundo. En nariz se muestra el carácter típico del Carménère, destacan notas a berries y arándanos que se mezclan con aromas a tierra húmeda y pimienta negra. En boca es elegante, aterciopelado y de buena estructura, con taninos firmes y sedosos, que aportan texturas, balance y dan paso a un final largo y placentero.

POTENCIAL GUARDA

Beber ahora o guardar hasta 2029



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935