



## SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2020 - LOMA BLANCA ESTATE

### VITICULTURA

**Vinhedo:** El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 17 anos.

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

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem se arrastando durante os últimos 10 anos, com chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno. Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que adiantar a irrigação 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão teve um aumento dos dias cálidos em comparação à temporada anterior, e a média das temperaturas máximas alcançaram os 32°C, conseguindo obter um processo de mudança de cor bastante uniforme e uma antecipação da maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações, isto se traduz em boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

**Condução do vinhedo:** A plantação tem uma densidade 5.714 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot. Seleção de brotos na primavera; desfolhas manuais em metade de janeiro para favorecer maturação e exposição das uvas.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Carmenere 100%

**Safra:** As uvas foram colhidas a mão em base a polígonos entre 1 e 6 de abril de 2020.

**Técnicas de vinificação:** Se realizou uma primeira seleção de cachos no vinhedo, onde somente foram colhidas as uvas em ótimas condições. A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e moída sendo levada ao tanque. Se realizou uma maceração pré-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 em 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 pós-fermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizou uma fermentação maloláctica natural em barris. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês, e engarrafado com uma mínima filtração.

**Guarda:** 90% do vinho esteve em barris de carvalho francês (12% novas) por 14 meses. E 10% restante foi a Ovos de concreto.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3,64

Acidez Total: 3,4 g/L

Açúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

### NOTAS DE CATA

De cor púrpura intensa. Em nariz se mostra o caráter típico do Carménère, se destacam notas a frutas vermelhas e mirtilo que se mesclam com aromas a terra úmida e pimenta negra. Na boca é elegante, aveludado e de boa estrutura, com taninos firmes e cedosos, que aportam texturas, equilíbrio e dão lugar a um final persistente e prazeroso.

### POTENCIAL GUARDA

Beber agora ou guardar até 2029

FAMILY OWNED SINCE 1935

