

SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2021 - 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 18 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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

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

Varietal: Carmenere 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos entre el 20 y el 28 de abril del 2021.

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 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 96% del vino estuvo en barricas de roble francés (10% nuevas) por 14 meses. El 4% restante fue a Fudres de roble sin tostar.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,75

Acidez Total: 3,5 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE CATA

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

POTENCIAL GUARDA

Beber ahora o guardar hasta 2030.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935