

## SINGLE VINEYARD CARMENERE 2022 - LOMA BLANCA

### VITICULTURE

**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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

**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:** Carmenera 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano en base a polígonos entre el 20 y el 29 de abril del 2022.

**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 24° y 26°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 88% del vino estuvo en barricas de roble francés por 14 meses. El 12% restante fue a huevos de concreto para potenciar la fruta de la variedad.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,61

Acidez Total: 3,3 g/L

Azúcar Residual: 2,42 g/L

Acidez Volátil: 0,62 g/L

### NOTAS DE CATA

De color purpura profundo. En nariz se muestra el carácter típico del Carménère, destacan notas a mora y frutos silvestres, que se mezclan con aromas a tierra húmeda y pimienta blanca. En boca es elegante, fresco, 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 2031.



FAMILY OWNED SINCE 1935

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



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN