

RED BLEND 2021

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, así como también, una parte proviene de nuestro viñedo El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, ambos viñedos Valle de Colchagua.

Suelo: El origen de San Carlos es aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante, sobre todo en el caso de plantas antiguas. Por otra parte, El Olivar posee un suelo de origen geológico, de muy buena porosidad, sobre la roca fracturada y fuertemente colonizada por raíces, que se encuentran bajo un pequeño horizonte dominado por la arcilla.

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 de 4808 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 68%, Malbec 11%, Carmenere 7%, Syrah 4%, Petit Verdot 4%, Mourvedre 3%, Carignan 2%, Cabernet Franc 1%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas de forma diferenciada desde el 12 de marzo hasta el 27 de abril del 2021, respetando el punto de madurez óptimo para cada variedad.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (8°C) durante 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. Durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios de corta duración para extraer solamente los taninos más elegantes y obtener de esta manera un vino más frutal y amigable. Posteriormente a esto, parte de la mezcla realizó una fermentación maloláctica natural en barricas de roble de segundo uso.

Guarda: Un 34% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés de segundo uso, mientras que un 48% realizó su guarda en estanques de acero inoxidable lo que nos permite mantener la intensidad de fruta en la mezcla. El 18% restante se mantuvo en estanques de concreto, 14% en cubas y 4% en Huevos para aportar frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %
pH: 3,67
Acidez Total: 5,21 g/L
Azúcar Residual: 2,9 g/L
Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo. En nariz es un vino complejo y de gran intensidad aromática, destacan notas a frutos rojos tales como cerezas y ciruelas frescas, sumado a sutiles nogadas que se mezclan de manera elegante con toques de pimienta negra. En boca destaca por su textura y balance, con taninos firmes y sedosos que aportan concentración y gran estructura. El final en boca nos muestra un vino de gran profundidad y persistencia, se destacan notas ahumadas en el retrogusto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

