

RED BLEND 2022

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 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 riegos 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 33°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 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 59%, Malbec 8%, Carmenere 12%, Syrah 16%, Petit Verdot 2%, Cabernet Franc 3%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas de forma diferenciada desde el 4 de marzo hasta el 24 de abril del 2022, 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 (8-10°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 51% del vino estuvo por 10 meses en barricas de roble francés de segundo uso, mientras que un 49% realizó su guarda en estanques de acero inoxidable lo que nos permite mantener la intensidad de fruta en la mezcla.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %
pH: 3,58
Acidez Total: 5,35 g/L
Azúcar Residual: 2,3 g/L
Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE CATA

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

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

