

2014 The Lost Barrel



Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedos de Origen / Cuarteles:	Carignan: Viñedo Cauquenes, ubicado en zona de Purapel. Cuarteles 1, 2, 3. Cabernet Franc: Viñedos San Rafael. Cuartel Río Bonito 13. Petit Verdot: Viñedo San Rafael. Cuartel San Jorge 4.
Distancia del Pacífico:	Viñedo San Rafael: 70 Km / Viñedo Cauquenes: 52 Km.
Tipo de Suelo:	Viñedo San Rafael: sedimentos de ceniza volcánica poco profundos del periodo cuaternario. Viñedo Cauquenes: sedimentos de ceniza volcánica de gran profundidad del periodo cuaternario.
Clima:	Mediterráneo, con fuerte influencia tanto de los Andes como del Pacífico. Veranos secos y calurosos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	Cuarteles de Carignan y Petit Verdot planos. Cabernet Franc con exposición sur.
Antigüedad Parras:	
Al momento de la cosecha:	Carignan: 59 años. - Cabernet Franc: 16 años. - Petit Verdot: 13 años.
Rendimiento:	Carignan: 7 ton/ha. - Cabernet Franc: 5 ton/ha. - Petit Verdot: 9 ton/ha.

Composición

Variedades:	61% Carignan 22% Cabernet Franc 17% Petit Verdot
-------------	--

Fechas de cosechas

Carignan:	10 de Abril
Cabernet Franc:	entre el 18 y el 25 de Abril
Petit Verdot:	28 Abril

Análisis

Alcohol:	14,5%
pH:	3,6
Acidez Total:	6,8 g/l
Azúcar Residual:	1,8 g/l

Guarda y Crianza

Crianza en Barrica: cada uno de los componentes de la mezcla estuvo en crianza por 20 meses en barricas de Roble Francés de 300 litros de capacidad. Luego, un mes antes de la embotellación la mezcla fue hecha y llevada a las mismas barricas esperando a este proceso. De estas, 35% son de primer uso.

Potencial de Guarda: 10+ años.

Comentarios del Enólogo

Cada una de las variedades fueron cosechadas a mano en su momento óptimo y los racimos fueron seleccionados descartando cualquiera que no estuviera en perfectas condiciones. Luego fueron despalillados pero no molidas, de manera de evitar romper bayas y semillas que impartieran sabores y astringencias no buscadas. Una segunda selección de bayas fue efectuada de modo de asegurar que sólo bayas, no hojas ni elementos extraños pasen al encubado. Una vez en el estanque de acero inoxidable y previo a la fermentación alcohólica, el mosto de cada una de las variedades se sometió a una maceración en frío de 5 días a 10°C para el caso de la Petit Verdot y Carignan, y 3 días para la Cabernet Franc. Posteriormente la temperatura se fue aumentando paulatinamente para dar paso a la fermentación alcohólica que se prolongó por aproximadamente 7-10 días, periodo durante el cual se realizaron entre 2 a 3 remontajes diarios dependiendo de la etapa de la fermentación en la cual se encontraba y en tiempos que la degustación enológica y objetivo a alcanzar determinó. La maceración total se extendió por 24 a 28 para la Petit Verdot, 22 a 25 días para la Cabernet Franc y 28 a 35 días para la Carignan. Finalmente, cada lote de vino fue llevado a barricas para su crianza, en donde se realizó la fermentación maloláctica de forma espontánea.

Reporte de Vendimia

La temporada 2013-2014 se recordará como la vendimia de la helada. La segunda mitad de septiembre tuvimos una secuencia de heladas primaverales que se sucedieron durante varios días. Esto provocó graves consecuencias en las producciones no solo en Maule, sino que en todo Chile. La inducción y la diferenciación frutal se vieron seriamente afectadas por lo que todas las variedades tintas vieron reducidos sus rendimientos. En términos de temperaturas, fue una temporada fresca desde brotación hasta pinta (septiembre 2013-enero 2014) lo que dio paso a un lento avance fenológico de las plantas. Sin embargo, a partir de la mitad de enero y hasta marzo la temperatura se elevó en una magnitud logró compensar este retraso fenológico. Recuperación de la madurez que también fue favorecida por los bajos rendimientos. En suma, la cosecha se retrasó en aproximadamente dos semanas, resultando en vinos con grados alcohólicos finales más moderados, acidez mayor y desarrollo de fruta fresca en general.

Notas de Cata

Un intenso color rojo brillante presenta este Lost Barrel añada 2014. La nariz es compleja e intensa, con varias capas de aromas en donde se pueden reconocer frutos rojos como guinda ácida y frutilla, notas de frutos secos, cedro y tabaco en un fondo floral de jazmín y grafito.

La boca es de entrada amable, fresca e imponente a la vez. El frío año se expresa con una gran acidez que se equilibra perfectamente con el resto de los componentes de este vino. Los taninos marcan presencia en un vino con gran concentración y cuerpo, de vibrante frescor que lo hace largo y persistente en boca.

Maridaje

Carnes rojas y de caza, estofados, quesos fuertes.

