

Reserva Cabernet Franc - Carmenère 2017



Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

60% Cabernet Franc

40% Carmenère

Análisis

Alcohol: 13,5% por Volumen

pH: 3,62

Acidez Total: 5,5 g/l

Azúcar Residual: 3,0 g/l

Crianza

70% de la mezcla final tuvo una crianza en barricas de roble francés y americano nuevas y usadas por 3 meses.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas y llevadas a la bodega en bins de 350 kg. La fruta fue despallada y no molida, cuidando de romper lo mínimo las bayas. La fermentación alcohólica (FA) se prolongó por aproximadamente 12 días a temperatura entre 25°-28°C con 2 remontajes por día teniendo el vino en contacto con madera desde el comienzo de la FA. El volumen de mosto bombeado así como la incorporación de aire, dependieron de la etapa de la fermentación en la que se encontraba este y su degustación enológica. El vino se trasegó a barricas donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea, luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

Reporte de Vendimia

Fue una vendimia especial debido a que tuvo un invierno templado y seco en los meses de agosto y septiembre por ello se obtuvieron brotaciones más tempranas esta temporada 2017, provocando una pobre inducción de los brotes, lo que llevó a rendimientos más bajos en esta nueva cosecha, el verano se caracterizó por ser muy soleado y cálido, favoreciendo la floración y cuajas saludables en nuestros viñedos. Por ello se considera un año de bajos rendimientos pero de calidades muy altas teniendo uvas de muy buena calidad entregando una estupenda madurez, gran profundidad, concentración y equilibrio sumando también buenos grados enológicos.

Esta vendimia también será recordada por los incendios provocados a lo largo del país, con ello una ágil y temprana toma de decisiones a nivel Enológico y Agrícola en nuestros campos actuando a tiempo para mitigar al máximo este suceso.

Notas de Cata

La vendimia 2017 nos entrega vinos de gran intensidad color rojo rubi, predominando la fruta pero acompañada de ligeras notas herbáceas muy característico del cabernet franc como también su fruta roja, más las notas negras y especiadas típicas del carmenere. En boca presenta un buen balance, sus taninos son tiernos y juveniles. Su guarda en botella le asegura una buena evolución por varios años.

Maridaje

Ideal para acompañar queso azul, cheddar envejecido o ahumado, queso suizo y carnes magras.

