



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	71% Cabernet Franc 29% Carmenère
Alcohol	14,0% por volumen
Azúcar Residual	3,3 g/L
Acidez	3,0 g/L

2009 Cabernet Franc Carmenère Reserva

Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Cabernet Franc Carmenère proviene de viñedos ubicados en el Valle del Maule, centro vitivinícola de gran tradición en el país. Su clima es mediterráneo y templado con veranos calurosos y noches generalmente frías. La oscilación térmica, que alcanza hasta los 20°C, determina la obtención de uvas de mejor expresión varietal, mejorando aromas y sabores. Las cuencas de los ríos Mataquitos y Lontué aportan cierta influencia marítima y la cordillera de los Andes por su parte, aporta aguas cristalinas y limpias; ambos aspectos muy relevantes para la sanidad de los viñedos. Los inviernos son lluviosos y registran cerca de 700- 800 mm anuales. Los veranos son secos con sólo 2 lluvias en promedio, lo cual proporciona buenas condiciones de sanidad y permite un estricto control del agua aportada al viñedo. Las uvas utilizadas en la elaboración de este vino provienen del fundo La Esperanza, del sector El Pudú; ambas cepas son de vides de 9 años de edad que se encuentran conducidas en Espaldera en un marco de plantación de 1,5 x 2,2 m y cuentan con riego tecnificado por goteo. Las técnicas de manejo de follaje empleadas consistieron en el caso del Cabernet Franc en un deshoje en los sectores más bajos y en el caso del Carmenère se hizo un deshoje por ambos lados de la planta dos veces en la temporada. El primer deshoje se realiza por lo general la última semana de diciembre por el lado del sol de la mañana y el segundo se realiza a fines de marzo por el lado del sol de la tarde. No se realizó raleo y el rendimiento fluctuó entre las 8 a 10 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Suelo: De origen aluvial, formados en la zona del llano central entre los ríos Claro y Maule, está constituido por terrazas altas, generalmente con sustratos de tobas en profundidad media a delgada. La mayoría de los suelos son francos a francos-arcillosos de fertilidad media, bajo 5% de materia orgánica. La profundidad promedio alcanza los 80 cm. La altitud del viñedo es de 153 msnm.

Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha:

Cabernet Franc: 15 de Abril
Carmenère: 12 de Mayo

Datos Climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2008 a Abril 2009: 27,8°C
Temperatura mínima promedio de Octubre 2008 a Abril 2009: 9,8°C
Promedio de Oscilación Térmica de Octubre 2008 a Abril 2009: 16,74°C
Promedio precipitaciones Mayo a Agosto 2008: 630 mm





La temporada 2008-2009 se caracterizó por presentar una excelente condición sanitaria en las uvas. Las precipitaciones registraron cerca de 1000 mm caídos, concentradas en la temporada invernal y con la presencia de un verano seco. El registro de temperaturas mostró mínimas levemente bajo los 5°C durante el mes de septiembre y máximas superiores a 30°C en enero. Las temperaturas máximas se encontraron por debajo de las registradas durante la temporada anterior en cerca de un grado y alcanzaron hasta 3°C en el mes de febrero. Por lo general, las estaciones estuvieron bien delimitadas respecto a las temperaturas y éstas fueron bastante benignas no registrándose mayor incidencia de heladas que pudieran afectar la producción. Dado que las temperaturas oscilaron en un rango normal, no hubo retrasos en la aparición de los diferentes estados fenológicos en la plantas. En el caso de las variedades tintas la calidad e intensidad aromática varió de media a buena. La acidez se registró baja y pH medio a alto, con muy buen color y calidad de taninos.

Vinificación

La uva fue cosechada a mano e inmediatamente fue conducida a la bodega en donde es seleccionada para luego ser despalillada con un rompimiento mínimo de las bayas. Se realizó una maceración de 3 días a un rango de temperatura que varió de 8°C a 10°C, con el fin de extraer al máximo las características aromáticas. Post maceración el 100% de la fruta fue fermentada en estanques de acero inoxidable. La fermentación tuvo una duración de 18 a 20 días a temperaturas controladas que fluctuaron entre los 27°C y 29°C para preservar la intensidad aromática. Se realizaron de 4 a 6 remontajes con un movimiento del 50% a 100% del volumen según el criterio de degustación del enólogo. El 30% de la mezcla fue envejecida en barricas por un período de 8 a 10 meses. El vino fue estabilizado naturalmente gracias a las bajas temperaturas del invierno, para luego de una filtración por tierra, ser embotellado.

Notas del Enólogo

Nuestro Oveja Negra Cabernet Franc Carmenère 2009 presenta un profundo color rojo con tonos violáceos. En nariz despliega una intensidad media a alta en donde resaltan sus aromas a frutas maduras que recuerdan bayas rojas y ciruela. Se distinguen además elegantes caracteres florales, a especias y vainilla. Producto del envejecimiento en barrica surgen delicadas notas a tabaco y café de intensidad media a alta. En boca el vino se presenta con una estructura media, taninos firmes y redondos con una agradable persistencia y buen final. Dado su volumen medio a alto este Cabernet Franc Carmenère es ideal para ser acompañado con carnes al horno en salsa de setas, guisos de verdura bien condimentados y carnes blancas grilladas. Se recomienda servir a una temperatura de 19°C.