



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	64% Cabernet Franc 36% Carmenère
Alcohol	13,5% por volumen
Azúcar Residual	2,50 g/l
Acidez Total	4,97 g/l expr. tart.
pH	3,70

2011 Cabernet Franc Carmenère Reserva

Viñedo

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Oveja Negra Cabernet Franc -Carmenère 2011 provienen de nuestros viñedos El Cóndor y La Esperanza plantados en 1998 en nuestra propiedad emblema en San Rafael en el Valle del Maule. El viñedo se encuentra 220 km al Sur de Santiago y a solo 20 km de la Cordillera de los Andes. Las temperaturas locales son más extremas comparadas con las registradas en la zona costera del valle, debido a la menor influencia que ejerce el Pacífico y a la proximidad de los Andes con su efecto enfriador y noches frescas. Esta condición genera un clima mediterráneo que se caracteriza por presentar estaciones marcadas a lo largo del año. La oscilación térmica alcanza los 19,4°C (66,9°F) en los meses previos a la cosecha (Febrero-Marzo) lo cual favorece la síntesis de color en tanto que lo días cálidos contribuyen a la maduración adecuada de las uvas, y las noches frías preservan un buen nivel acidez. En San Rafael precipita 700mm promedio al año (75% entre Abril y Septiembre). La falta de lluvias durante los meses de maduración (Enero-Abril) sumado al hecho que los suelos en este sector presentan un potencial de vigor moderado, generan una condición de vigor naturalmente balanceado y fitosanitariamente sano en las parras. Gracias a estas condiciones naturales del viñedo, no es necesario realizar técnicas de manejo del follaje para modificar el microclima. Se efectuó una descarga de fruta durante el envero cuyo objetivo fue eliminar la fruta que presentaba una cuaja irregular y aquellos racimos con retraso en la evolución del color. El rendimiento final fue de 9 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo cálido, caracterizado por veranos prolongados y secos e inviernos fríos y lluviosos.

Suelos: Jóvenes, cuaternarios en evolución en baja posición y de fertilidad moderada derivados principalmente de finos depósitos piroclásticos aluviales (ceniza volcánica). El viñedo se encuentra a una altitud de 153 msnm.

Notas de Vendimia

Datos Climáticos (San Rafael-Valle del Maule)

Suma Térmica Promedio (días-grado octubre-abril): 1.347dg

Temperatura media enero 2011: 20°C

Oscilación térmica febrero-marzo 2011: 19,4°

Las condiciones climáticas a fines de la temporada pasada, justo antes del comienzo de la poda (Abril de 2010) ya eran muy frías, lo cual sumado al hecho que el inicio de la primavera, por ende de la brotación (Noviembre de 2010) también se presentó muy frío, influenció tremendamente esta vendimia 2011. Se registraron dos heladas esta temporada: una en Septiembre y la otra en Octubre con temperaturas medias de 3.5°C (38°F) y 6.2°C (43°F) respectivamente desencadenadas por numerosos días nublados.





Estas condiciones influenciaron la diferenciación frutal. La primavera (Noviembre de 2010) continuó fría lo cual afectó la cuaja y disminuyó los rendimientos. La calidad de las uvas Cabernet Sauvignon y Syrah se vio beneficiada con la obtención de uvas con una mayor concentración de sabores frutales. El mes de Febrero de 2011 se presentó levemente más caluroso que Febrero de 2010 lo cual aceleró el inicio de la pinta y favoreció la maduración adelantando en una semana el desarrollo óptimo de los sabores por sobre la acidez en comparación a lo ocurrido el año pasado. El 12 de Marzo cayeron 17mm de lluvia pero no afectaron la sanidad de las uvas gracias a la buena ventilación que presentaba la canopia en la zona frutal.

Vinificación

Fecha de Cosecha:

Cabernet Franc: 22 de Abril

Carmenére: 13 de Mayo

Las uvas fueron cosechadas durante la tercera semana de Abril (Cabernet Franc) y segunda de Mayo (Carmenére) y transportada a la bodega en bins de 400 kg. Una vez recepcionada la fruta es despalillada cuidando de romper al mínimo las bayas. En el caso del Cabernet Franc se realizó un remojo en frío por 4 días previo a la fermentación a 10°C (50°F). La fermentación alcohólica se prolongó por un período de 22 a 24 días a temperaturas que fluctuaron entre los 27°C y 29°C (81°–84°F) con 3 remontajes diarios. El volumen total a remontar y la inyección de aire utilizada se definieron en base a la densidad del mosto y de acuerdo con el criterio de degustación del enólogo. La maceración total se extendió por 20 a 30 días. Un 50% de la mezcla final fue envejecida en barricas por 8 a 10 meses. El vino fue estabilizado en frío en forma natural gracias a las bajas temperaturas del invierno y filtrado por tierra previo al envasado.

Notas del Enólogo

Este Oveja Negra Cabernet Franc – Carmenére 2011 revela marcados caracteres a fruta en donde resaltan notas a cerezas y suaves dejos a frambuesa que dan paso a un trasfondo con frutos negros que se enlazan armoniosamente con dejos a tabaco y cassis. Firme aunque suave en el paladar, este vino se muestra jugoso y refrescante revelando elegantes dejos a cedro y chocolate amargo que dan paso nuevamente a nuevos caracteres frutales que aparecen en el final de boca. Para beber ahora o guardar por un año a objeto que desarrolle complejidad adicional y una mayor redondez en boca.