



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	60% Carmenère 40% Merlot
Alcohol	13,9% por volumen
Azúcar Residual	3,5 g/L
Acidez	3,2 g/L

## 2008 Carmenère Merlot Reserva

### Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Reserva Carmenère-Merlot 2008 proviene del Valle del Maule ubicado a 260km al sur de Santiago. Este valle se caracteriza por su gran diversidad geográfica y Clima Mediterráneo de estaciones marcadas durante el año con un verano cálido y seco con una significativa diferencia de temperatura entre el día y la noche (amplitud térmica) y un invierno frío y lluvioso. La precipitación media anual en el valle es de 670 a 700mm y se concentra mayormente durante el invierno permitiendo vinos de mayor concentración. La escasez de lluvia después del invierno favorece el control del vigor de las plantas y el tamaño de las bayas, así como también la maduración de los racimos.

El Carmenère y Merlot, de 11 años de edad, provienen del fundo "La Esperanza" y se encuentran conducidas en Espaldera en un marco de plantación de 1,5 x 2,2 m. Los manejos de canopia partieron los últimos días de diciembre para el Carmenère, donde se realizó el primer deshoje a los brotes expuestos al sol de la mañana. El segundo se realizó a fines del mes de marzo a los brotes expuestos al sol de la tarde. A diferencia del Carmenère, el Merlot se deshoja en forma leve una vez en la temporada a mediados de Enero. Ambas variedades presentan un rendimiento equilibrado entre los 8 a 10 toneladas por hectárea por lo que no fue necesario realizar descarga de racimos.

**Clima:** Mediterráneo Cálido, de veranos prolongados y secos e inviernos lluviosos y fríos.

**Suelo:** Aluviales jóvenes en evolución, de posición baja y fertilidad media derivados de conglomerados, brechas, tobas y cenizas volcánicas. La mayoría de los suelos son de textura franco a franco-arcillosos.

### Notas de Vendimia

#### Fecha de Cosecha:

Carmenère: 30 de Marzo  
Merlot: 14 de Abril

#### Datos Climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2007-Abril 2008: 26,6°C  
Temperatura mínima promedio de Octubre 2007-Abril 2008: 9,92°C  
Promedio de Oscilación Térmica Octubre 2007-Abril 2008: 16,74°C  
Promedio precipitaciones de Mayo-Agosto 2007: 346,2 mm  
Precipitaciones totales año 2007: 460,5 mm  
La temporada 2007-2008 se caracterizó por tener una condición climática fuera de lo





normal para el Valle del Maule. Influenciado por el fenómeno de la niña el invierno 2007 fue frío (con horas frío acumuladas superior al promedio) y de escasas precipitaciones (50% bajo el promedio acumulado), la primavera fue fría y seca y finalmente el verano 2008 fue caluroso y seco. El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo fuertemente influenciado por el invierno seco y frío causando un atrasó en la brotación. La brotación más tardía y la escasez de precipitaciones durante el invierno determinaron un período de crecimiento vegetativo corto y un bajo rendimiento mejorando las calidades de algunas variedades. Finalmente las altas temperaturas registradas durante el verano junto con escasez de precipitaciones durante el invierno nos hicieron definir un buen manejo del follaje con el fin de proteger los racimos. En términos generales podemos concluir que a pesar de las características inusuales presentadas durante la temporada 2007-2008 se logró tener una madurez homogénea y una cosecha sana, libre de plagas y enfermedades. Los vinos de la vendimia 2008 se caracterizaron por ser de buen cuerpo, con un alto contenido alcohólico y de aromas definidos con mucha fruta.

### **Vinificación**

La uva fue cosechada a mano a finales de marzo y mediados de abril para ser luego seleccionada cuidadosamente al llegar a la bodega. Posterior a la mesa de selección los racimos de uva pasaron solo por despalilladora con el fin de tener un rompimiento mínimo de las bayas. Una vez trasladadas a los tanques de acero inoxidable se maceraron en frío por 3 días a una temperatura entre los 8 y 10°C. Su fermentación alcohólica duró aproximadamente entre 18 a 20 días. La temperatura de fermentación fluctuó entre los 27 y 29°C y se realizaron 3 a 4 remontajes diarios moviendo un 50% del volumen de la cuba, según degustación del enólogo. Una vez finalizada la fermentación alcohólica y maloláctica un 40% de la mezcla fue envejecida en barricas, 60% francesas y 40% americanas, por 8 a 10 meses.

### **Notas del Enólogo**

Este Oveja Negra Reserva Carmenère-Merlot 2008 posee un color violáceo profundo con tonos rojo carmín. En nariz nos reciben sus aromas intensos a fruta negra como grosella y ciruela, también frutas rojas como frutilla y frambuesa. Además encontramos suaves aromas a especias como pimienta y laurel y delicadas notas florales. Su guarda en barricas nos entrega deliciosas notas a tostado y vainilla. En boca es un vino de taninos suaves y jugosos, con un buen volumen, persistencia media, con un final suave y elegante.