



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

2009 Carmenère Merlot Reserva

Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Carmenère Merlot 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 para elaborar este vino provienen del Fundo Las Chilcas del sector Río Bonito, ambas variedades son de vides de 12 años de edad que se encuentran conducidas en Espaldera con un marco de plantación de 1,5 x 2,2 m y cuentan con riego tecnificado por goteo. El manejo de follaje en el caso del Carmenère consiste en deshojar ambos lados de la planta dos veces en la temporada. El primer deshoje se realiza alrededor de 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. Mientras que con el Merlot se realiza un deshoje suave en túnel, sin exposición de fruta, a mediados de enero. El raleo solo se realizó en la cepa Merlot y consistió en una distribución de racimos y eliminación de brotes menores a 40 cm, a mediados de enero. El rendimiento fue de 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. Profundidad promedio de 80 cm. La altitud del viñedo es de 153 msnm.

Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha:

Carmenère: 15 de Mayo
Merlot: 7 de Abril

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 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 registrando 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 las variedades tintas la calidad e intensidad aromática varió de media a buena. La acidez se registró baja y el pH medio a alto, los vinos presentan muy buen color y calidad de taninos.

Vinificación

La uva fue cosechada manualmente para inmediatamente después ser conducidas a la bodega en donde fue seleccionada para luego ser despalillada con un rompimiento mínimo de las bayas. Se realizó una maceración de 3 días a un rango de temperatura 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 con temperaturas controladas que fluctuaron entre los 27°C y 29°C. Se realizaron de 3 a 4 remontajes con un movimiento del 50% a 100% del volumen total de la mezcla según el criterio de degustación del enólogo. El 30% del vino fue envejecido en barricas por un período de 8 a 10 meses. El vino fue estabilizado naturalmente con las bajas temperaturas del invierno, para luego de una filtración por tierra, ser embotellado.

Notas del Enólogo

Nuestro Oveja Negra Carmenère Merlot 2009 presenta un profundo color violáceo con tonos rojo carmín. En nariz presenta una intensidad media a alta en donde resaltan sus aromas a frutas negras que evocan grosella, ciruela y frutas rojas como frutilla y frambuesa. Se distinguen además caracteres especiados, leves notas a tierra y un dejo a tabaco. En boca el vino se presenta con un volumen medio, taninos suaves y redondos al paladar. De buena persistencia este Carmenère Merlot es ideal para acompañar paellas, un tradicional pastel de choclo chileno y tablas de quesos. Se recomienda servir a una temperatura de 18°C.