| | |
|---|---|
| Denominación de Origen | Valle del Maule |
| Composición Varietal | 59% Carmenére<br>41% Merlot |
| Alcohol | 13,5% por volumen |
| pH | 3,67 |
| Acidez Total | 4,94 g/l expr. tart. |
| Acidez Volátil | 0,62 g/l |
| Azúcar Residual | 2,70 g/l |

# 2010 Carmenére Merlot
## Reserva

## Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Carmenére-Merlot proviene de nuestro Viñedo San Rafael en el Valle del Maule, ubicado a 220 km al Sur de la ciudad de Santiago y a solo 24 km de la Cordillera de los Andes. El Clima de Maule es templado-cálido y conocido por sus estaciones bien marcadas con inviernos fríos y lluviosos, y veranos calurosos y secos (4 a 5 meses). El valle es muy amplio y sus temperaturas y lluvias varían dependiendo de la distancia en que se encuentre uno de las costas del Océano Pacífico o de los Andes. En San Rafael precipita 700mm anual promedio (75% entre abril-sept) y las temperaturas son más extremas que en la costa. Las temperaturas máximas alcanzan los 31ºC en los meses de enero y febrero, y para los meses de maduración que corresponden a marzo y abril alcanza los 26ºC y 20ºC respectivamente, lo cual permite alcanzar una total madurez para una variedad de maduración tardía como es el caso del Carmenére componente de esta mezcla. La oscilación térmica es notable llegando a 19,4ºC durante los meses previos a la cosecha (febrero-marzo), lo que resulta en noches frescas que ayudan a mantener la acidez y aromas, y días calurosos que favorecen la madurez. El Carmenére y el Merlot del sector "Rio Bonito" fueron plantados en 1998 en espaldera de 4.545 plantas/há.

**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 franco-arcillosos de fertilidad media, bajo 5% de materia orgánica. La profundidad promedio alcanzo los 80 cm La altitud del viñedo es de 153 msnm.

## Notas de Vendimia

**Datos Climáticos** (San Rafael-Valle del Maule)
Suma térmica promedio (días-grado entre octubre-abril): 1.347días-grado
Temperatura media enero 2010: 20ºC
Oscilación térmica febrero-marzo 2010: 19,3ºC

La temporada 2009-2010 se inició con un invierno 2009 muy lluvioso y una primavera 2009 muy fría. La brotación fue tardía y comenzó a fines de septiembre. Este fue un año de vigor en el viñedo y de buena sanidad en las uvas. No vimos una merma en los rindes esperados (en torno a los 10-12ton/ha) incluso con un período de flor (noviembre) donde las plantas aun mostraban gran actividad vegetativa sin afectar la cuaja. De enero a marzo se registraron temperaturas máximas promedio normales (enero: 29,5ºC; febrero: 27,4ºC; marzo: 27,1ºC) lo que permitió avanzar en la madurez sin problemas sumado a un período enero-abril prácticamente libre de precipitaciones con tan sólo 5mm de lluvia caída. Lo que si trajo complicaciones fue un mes de abril

(entrado el otoño) muy frío que si bien no dañó la uva, adelantó la cosecha de algunas variedades y restringió la re-absorción de nutrientes en las plantas para la siguiente temporada dada la anticipada caída de las hojas. Dado el buen balance vegetativo de estos cuarteles, sólo se realizó un suave deshoje en forma de "túnel" a inicios de diciembre para mejorar ventilación sin exponer directamente los racimos al sol. No se necesitó ajuste de carga para dejar 2 racimos por brote como máximo. El rendimiento fluctúo entre 10 y 12 toneladas por hectárea para ambas variedades. Esta condición de verano moderadamente cálido, un abril frío, riegos no restrictivos, producciones moderadas y expresiones vegetativas balanceadas, nos permitió lograr vinos que se prueban frescos, elegantes, de gran intensidad y de una tipicidad marcada donde destacan los frutos negros y especias en el Carmenére y las notas a frutos rojos en el Merlot.

## Vinificación

**Fecha de Cosecha:**
Carmenére: 5 al 9 de mayo.
Merlot: 8 de abril.

Las uvas se cosecharon a mano y fueron inmediatamente llevadas a la bodega. El despalillado y la suave molienda se hicieron de inmediato a estanques de acero inoxidable minimizando la rotura excesiva de bayas para promover la extracción de gustos suaves y evitar rusticidades. Sólo el Merlot fue macerado en frío previo a la fermentación por 4 días a 10ºC para lograr más profundidad de fruta y extra cuerpo. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 12 a 15 días a temperaturas que fluctuaron entre los 24ºC para el Merlot y 30ºC en el caso del Carmenére con 2 a 3 remontajes diarios para lograr la extracción deseada. El encubado en total sumando maceración fría, fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa fue de aprox. 22 días para Merlot y 30 días para el Carmenére. Este proceso redondea los taninos, agrega profundidad y volumen en boca. El 40% de los componentes se mantuvieron en barricas por 6 meses donde se realizó la fermentación maloláctica, el resto se conservó en acero. El vino fue estabilizado tartáricamente a 10ºC por un par de semanas para luego de una filtración por tierra ser embotellado.

## Notas del Enólogo

De color rojo carmín intenso, este vino es principalmente negro en nariz. El chocolate, las notas a tierra, moka y frutos negros secos como higos predominan ampliamente. Notas a especias se siente suavemente en boca con dejos de pimienta negra. Exento de verdores, nuestra mezcla de Carmenére-Merlot tiene una boca muy sedosa, con taninos dulces que hacen de éste un vino amable, suave pero de gran volumen y persistencia.