



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	51% Carmenère 49% Merlot
Alcohol	13,5% por volumen
Azúcar Residual	2,38 g/l
Acidez Total	4,94 g/l (ácido tartárico)
pH	3,62

2011 Carmenère Merlot Reserva

Viñedo

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Oveja Negra Carmenère-Merlot 2011 provienen de nuestros viñedos La Esperanza y Río Bonito plantados en 1998 en nuestra propiedad emblema en San Rafael en el Valle del Maule. Las vides están conducidas en Espaldera vertical y plantadas a una densidad de 4.540 plantas por hectárea. Distante solo 20 km de la Cordillera de los Andes, este sector del Valle del Maule presenta un clima mediterráneo con estaciones bien definidas durante el año, las cuales se ven altamente influenciadas por la presencia del Océano Pacífico y las Cordillera de los Andes. El verano es cálido y seco, y alcanza temperaturas de 31°C - 32°C durante los meses de Enero y Febrero. La temperatura máxima promedio durante la etapa de maduración - Marzo y Abril - alcanza los 26°C y 20°C respectivamente permitiendo que la variedad Carmenère, cepa de maduración tardía incluida en esta mezcla, alcance un grado de maduración óptimo antes de ser cosechada. Las noches frescas contribuyen a preservar una buena acidez en los vinos finales. La oscilación térmica durante estos meses llega a los 19°C en marzo y 15°C en abril promoviendo una gran síntesis de antocianinas en las uvas, lo cual explica la alta intensidad colorante de los vinos. La pluviometría anual llega a los 700mm de los cuales un 75% se registra en el período invernal, entre Junio y Octubre. Las escasas lluvias presentes en los meses de Enero a Abril sumado a hecho que los suelos presentan aquí un potencial de vigor moderado, generan una condición de vigor naturalmente balanceado y fitosanitariamente sano en las parras. En el caso del Merlot es necesario efectuar una descarga de fruta durante el invierno cuyo objetivo es eliminar el exceso de carga frutal. Esto no ocurre con el Carmenère. El rendimiento final fue de 8 toneladas por hectárea para el Carmenère y de 10 toneladas para el Merlot.

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

Suelo: Jóvenes, cuaternarios en evolución en baja posición y de fertilidad moderada derivados principalmente de finos depósitos piroclásticos aluviales (ceniza volcánica).

Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha:

Carmenère: 14 de Mayo

Merlot: 16 de Abril

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°C





La temporada 2010-2011 repite la condición de temporada fría de la pasada vendimia 2009-2010. La partida de la temporada fue lenta para todas las variedades debido a que tuvimos una primavera fría. De esto además se desprende que los rendimientos se vieron afectados por dos motivos principales: una baja inducción frutal dado las bajas temperaturas de la temporada pasada (primavera 2009 y abril 2010) y por una nueva primavera 2010 que también se presentó fría afectando la cuaja durante la floración. Se registraron dos heladas esta temporada: una el 10 de Septiembre y la otra el 10 de Octubre con temperaturas medias de 3.5°C (38°F) y 6.2°C (43°F) respectivamente desencadenadas por numerosos días nublados. Si bien en vinos de categorías varietales esta baja de rendimientos no compensó el retraso de la madurez provocado por lo frío de la temporada, nuestros cuarteles de Carmenére y Merlot Reserva lograron llegar a madurez óptima, donde la fruta fresca y buena acidez es la característica principal.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas y transportada a la bodega en bins de 400 kg. Una vez recepcionada la fruta es despalillada y prensada cuidando de romper al mínimo las bayas. En el caso del Merlot 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 15 a 24 días a temperaturas que fluctuaron entre los 24°C y 27°C (75°F – 81°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 22 a 32 días. Un 50% de la mezcla final fue envejecida en barricas por 8 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 Carmenére - Merlot 2011 despliega notas a compota de frutas rojas aportadas por el Merlot junto a aromas a ciruela negra que da paso a un trasfondo con caracteres a finas hierbas que son aportados por el Carmenére presente en la mezcla. La madera contribuye con toques a cedro que están muy bien equilibrados con las notas frutales. De suave estructura, este vino posee un buen equilibrio entre taninos suaves y una rica acidez que aporta jugosidad y longitud en boca. Potencial de guarda: para beber ahora y dentro de los próximos 2 años.