



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	76% Cabernet Sauvignon 24% Syrah
Alcohol	13,5% por volumen
Azúcar Residual	2,80 g/l
Acidez Total	5,15 g/l expr. tart.
pH	3,61

2011 Cabernet Sauvignon Syrah Reserva

Viñedo

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Oveja Negra Cabernet Sauvignon – Syrah Reserva 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 lo cual favorece la síntesis de color en tanto que los días cálidos contribuyen a la maduración adecuadas 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. Con la implementación de estas técnicas vitícolas el rendimiento final fue de 8 toneladas por hectárea para el Cabernet Sauvignon y de 10 toneladas para el Syrah respectivamente.

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). 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°C

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 Sauvignon: 29 de Abril

Syrah: 24 de Abril

Las uvas fueron cosechadas durante la última semana de Abril y transportada a la bodega en bins de 400 kg. Una vez recepcionada la fruta es despallada cuidando de romper al mínimo las bayas. En el caso del Syrah 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 24 a 35 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 Sauvignon - Syrah 2011 revela una marcada intensidad aromática y un perfume floral que da paso a notas a cassis y caracteres a frutos negros maduros que evocan arándanos, mora y frutas rojas ácidas como la murtila y las guindas ácidas. Firme en el paladar, sus taninos se muestran finos aunque su presencia se percibe muy bien, en un perfecto equilibrio con la acidez natural y cremosidad del vino. Sabores frutales aparecen nuevamente y se entremezclan con dejos a tostado y especias dulces 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.