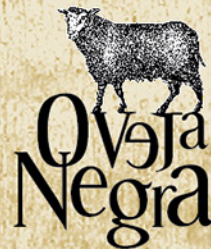


2012 Carignan Single Vineyard



Origen

| | |
|-------------------------|--|
| Denominación de Origen: | Valle del Maule |
| Viñedo de Origen: | Cauquenes |
| Cuartel: | 1, 2 y 3 |
| Distancia al Pacífico: | 52 Km |
| Tipo de Suelo: | Depósitos sedimentarios profundo de ceniza volcánica (cuaternario) |
| Clima: | Mediterráneo, influenciado tanto por el Pacífico y los Andes, con veranos secos e inviernos fríos y lluviosos. |
| Exposición: | suave loma de exposición este. |
| Antigüedad Parras: | 57 años |
| Rendimiento: | 7 ton/ha |

Composición

Variedades: 100% Carignan

Análisis

| | |
|------------------|-------------------|
| Alcohol: | 14,0% por Volumen |
| ph: | 3,42 |
| Acidez Total: | 5,6 g/l |
| Azúcar Residual: | 2,2 g/l |

Guarda y Crianza

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Envejecimiento en Barrica: | 100% del vino estuvo 18 Meses |
| Tipo de Barrica: | Francesa |
| Potencial de Guarda: | 10 + años |

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano la segunda semana de marzo en contenedores de 400 kg. Ellos fueron ordenados en una tabla de selección de racimos y luego despallados pero no aplastados para minimizar el daño de las bayas. Antes de la fermentación alcohólica, el mosto se sometió a un remojo en frío de 4 días a 10°C (50°F). La fermentación alcohólica duró 22-24 días, y la temperatura fluctuó entre 27° y 29°C (81° - 84°F), con 2 a 3 remontajes por día. El volumen bombeado y la inyección de aire dependieron de la densidad y de degustación enológica. La maceración total se extendió por 30 días. La fermentación maloláctica se llevó a cabo el 100% durante el envejecimiento en barricas de roble francés, 25% nuevo durante 18 meses.

Reporte de Vendimia

La cosecha 2012 será recordada como una de las más cálidas en los últimos años. Debido a esto, el desafío en los vinos tintos fue que coincidiera el rápido avance fisiológico (aumento de azúcar y gota de ácido) con la lenta madurez fenólica, para obtener por un lado un alcohol adecuado/contenido ácido y por otro lado, fruta fresca con taninos suaves que estábamos esperando. Este año la estrategia clave de elaboración del vino fue mantener la fruta fresca a través de canopías más sombrías y bien ventiladas, garantizando niveles adecuados de riego y cosechar antes de lo habitual. Los rendimientos por hectárea se mantuvieron con respecto a un año normal que difiere en gran medida con los de la cosecha de 2011, cuando los rendimientos fueron considerablemente a la baja.

Notas de Cata

De color rojo rubí, este vino se muestra fragante y a su vez sorprendentemente fresco considerando que la cosecha 2012 fue cálida. Una cosecha más temprana permitió destacar notas como cereza roja, la guinda roja y frambuesa. Los taninos son potentes pero suaves a pesar de la pronunciada acidez que da tensión y refresca un paladar profundo y largo que repite los sabores de fruta en boca más sutiles aportes dulces de su guarda en barrica.

Maridaje

Carnes rojas no muy condimentadas, carnes de caza.

