

# 2012 Carmenera Single Vineyard



## Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	San Rafael
Cuartel:	Rio Bonito
Distancia al Pacífico:	70 Km
Tipo de Suelo:	Depósitos sedimentarios finos (40-80cm) de ceniza volcánica (cuaternario)
Clima:	Mediterráneo, influenciado tanto por el Pacífico y los Andes, con veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	ladera de leve exposición sur.
Antigüedad Parras:	14 años
Rendimiento:	6,4 ton/ha

## Composición

Variedades: 92% Carmenera - 05% Carignan - 03% Petit Verdot

## Análisis

Alcohol:	14,0% por Volumen
ph:	3,65
Acidez Total:	5,1 g/l
Azúcar Residual:	1,7 g/l

## Guarda y Crianza

Envejecimiento en Barrica:	100% del vino estuvo 18 Meses, 28% nuevas
Tipo de Barrica:	Francesa
Potencial de Guarda:	8+ años

## Comentarios del Enólogo

Todas las variedades fueron cosechadas a manos, llevadas a la bodega y rigurosamente inspeccionadas en una mesa de selección. Estas uvas fueron desgranadas pero no aplastadas para reducir al mínimo la rotura de la baya y llevadas a tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 15 a 24 días y la temperatura fluctuó entre 24° y 30°C (75° - 86°F), con 2 a 3 remontajes por día dependiendo de la etapa de fermentación y degustaciones del enólogo. La maceración total se extendió por 26 a 28 días. Después de la fermentación el vino fue envejecido durante 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. El vino fue finamente filtrado antes de ser embotellado.

## Reporte de Vendimia

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 canopias más sombrías y bien ventilados, 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 rojo carmín, este Carmenera muestra el lado rojo y negro de la cepa. Hay notas predominantes de berries rojos como zarzaparrilla y marrasquino con un fondo floral de pétalos de rosa además de laurel y un toque de grafito. En boca posee una entrada aterciopelada, de taninos muy finos que llenan el paladar con redondez y profundidad pero a la vez con firmeza, mostrando una rica combinación de estructura y volumen. Los sabores reaparecen en boca casados muy bien con el sutil dulzor aportado por la crianza en barricas, dejando un placentero final elegante y largo.

## Maridaje

Guisos, carnes a la olla, pastas con cremas y comida india.

