

2015 Carmenere Single Vineyard



Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	San Rafael
Cuartel:	La Esperanza 16
Distancia al Pacífico:	70 Km
Tipo de Suelo:	Sedimentos volcánicos poco profundos y recientes.
Clima:	Mediterráneo, con fuerte influencia de los Andes. Veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	Plano
Antigüedad Parras:	Plantación 2000
Rendimiento:	8,0 ton/ha

Composición

Variedades: 97% Carmenere - 3% Petit Verdot

Análisis

Alcohol:	13,7% por Volumen
ph:	3,58
Acidez Total:	5,72 g/l
Azúcar Residual:	3,0 g/l

Guarda y Crianza

Envejecimiento en Barrica: todo el vino fue criado en barricas de 300 Litros de capacidad durante 18 Meses, 25% nuevas.

Tipo de Barrica:	Francesa.
Potencial de Guarda:	8 + años.

Comentarios del Enólogo

La fruta fue cosechada a mano, llevada a la bodega y seleccionada para eliminar elementos no deseados. Luego, siguió el proceso de despalillado sin posteriormente moler las bayas, con el objetivo de reducir al mínimo la rotura de la baya y el encubado en pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 7 días a una temperatura fluctuó entre los 24° a 28°C, con 2 a 3 remontajes por día dependiendo de la etapa de fermentación y degustaciones enológicas. La maceración total se extendió por 26 a 30 días. Después de la fermentación el vino tuvo una crianza durante 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés donde realizó la fermentación maloláctica. El vino fue finamente filtrado antes de ser embotellado.

Reporte de Vendimia

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registró. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada.

Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos.

De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

Notas de Cata

De rojo carmín brillante, este vino posee una nariz frutal con notas donde predomina la guinda negra, acompañada de especias, moka y notas minerales. La boca es suave, de taninos pulidos que llenan con redondez, profundidad y volumen. El retrogusto concuerda con la nariz en donde estos sabores se complementan con el sutil dulzor aportado por la crianza en barricas, que termina en un final largo, elegante y persistente.

Maridaje

Guisos, carnes a la olla, comida condimentada.

