



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	40% Syrah 40% Carignan 18% Carménère 2% Petit Verdot
Alcohol	14,4% por volumen
Azúcar Residual	2,0 g/L
Acidez Sulfúrica	3,5 g/L

2008 Lost Barrel

Viñedo

Oveja Negra Lost Barrel 2008 proviene de las mejores uvas de los cuarteles de Syrah, Carignan, Carménère y Petit Verdot de nuestro Viñedo de San Rafael ubicado en el Valle del Maule. Este valle se caracteriza por su diversidad geográfica y Clima Mediterráneo de estaciones marcadas durante el año. El verano en San Rafael es cálido y seco con temperaturas que alcanzan los 33°C y una temperatura máxima promedio durante el mes de enero de 30,8°C. Las temperaturas mínimas durante el verano no bajan de los 8°C con una temperatura mínima promedio de 12°C. La zona de San Rafael presenta una significativa oscilación térmica durante el verano, aproximadamente de 18°C, favoreciendo una madurez adecuada, lenta y homogénea de los racimos. La ausencia de lluvias durante el verano e inicios de otoño ayuda además a tener condiciones sanitarias favorables. El invierno en San Rafael se caracteriza por ser frío y lluvioso, con temperaturas máximas que no superan los 16°C y temperaturas mínimas que rara vez son inferiores a los 3°C.

Las variedades que participan en este ensamblaje provienen de las mejores uvas cuidadosamente seleccionadas de distintos cuarteles de nuestro Viñedo de San Rafael. El Syrah de 9 años de edad proviene del cuartel N°1, el Carignan de 40 años del cuartel N°8, el Carménère de 8 años del cuartel N°7 y el Petit Verdot, también de 8 años del N°9. Dentro de los sistemas de conducción destacan la espaldera para el Syrah, Carménère y Petit Verdot y el tradicional sistema de conducción en cabeza para el Carignan. El manejo foliar se definió según el requerimiento de cada una de las variedades. Al Syrah y Petit Verdot se les realizó un deshoje tipo visera durante la primera quincena de diciembre a los brotes expuestos al sol de la mañana. En el caso del Carménère se realizaron 2 deshojes durante la temporada, el primero durante la última semana de enero a los brotes expuestos al sol de la mañana y el segundo a fines de marzo a los brotes expuestos al sol de la tarde. Al Carignan no se le realizó manejo foliar con el fin de proteger a los racimos de la deshidratación. Sólo en dos de las variedades mencionadas se realizaron manejos de descarga. A mediados de enero el Petit Verdot se ajustó a un racimo por brote. En el caso del Carignan se raleó 2 veces, primero a mediados de enero con el fin de ajustar carga dejando un racimo por brote finalizando a mediados de febrero con un ajuste de hombros de racimos. Estas variedades presentan un rendimiento promedio entre 6 y 7 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Cálido, de veranos prolongados y secos e inviernos lluviosos y fríos.

Suelo: Aluviales jóvenes en evolución, de posición baja y fertilidad media derivados de conglomerados, brechas, tobas y cenizas volcánicas. La mayoría de los suelos son de textura franco a franco-arcillosos.





Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha:

Syrah: 18 de Abril Carménère: 14 de Mayo
Carignan: 10 de Abril Petit Verdot: 9 de Abril

Datos Climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2008-Abril 2009: 26,6°C
Temperatura mínima promedio de Octubre 2008-Abril 2009: 9,92°C
Promedio de Oscilación Térmica Octubre 2008-Abril 2009: 16,74°C
Promedio precipitaciones de Mayo-Agosto 2007: 346,2 mm
Precipitaciones totales año 2007: 460,5 mm

La temporada 2007-2008 se caracterizó por tener una condición climática fuera de lo normal para el Valle del Maule. Influenciado por el fenómeno de la niña el invierno 2007 fue frío (con horas frío acumuladas superior al promedio) y de escasas precipitaciones (50% bajo el promedio acumulado), la primavera fue fría y seca y finalmente el verano 2008 fue caluroso y seco. El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo fuertemente influenciado por el invierno seco y frío causando un atraso en la brotación. La brotación más tardía y la escasez de precipitaciones durante el invierno determinaron un período de crecimiento vegetativo corto y un bajo rendimiento mejorando las calidades de algunas variedades. Finalmente las altas temperaturas registradas durante el verano junto con escasez de precipitaciones durante el invierno nos hicieron definir un buen manejo del follaje con el fin de proteger los racimos. En términos generales podemos concluir que a pesar de las características inusuales presentadas durante la temporada 2007-2008 se logró tener una madurez homogénea y una cosecha sana, libre de plagas y enfermedades. Los vinos de la vendimia 2008 se caracterizaron por ser de buen cuerpo, con un alto contenido alcohólico y de aromas definidos con mucha fruta.

Vinificación

La uva fue cosechada a mano durante las primeras horas de la mañana de la cuarta semana de abril en pequeñas gamelas de 10 kilos para ser luego trasladadas bajo óptimas condiciones a la bodega. Una vez en la bodega la uva fue nuevamente revisada en una mesa de selección antes de ser sólo despallada en busca de un mínimo rompimiento de la baya. Previo a la fermentación alcohólica la uva fue macerada en frío por 4 días a una temperatura de 8 a 10°C con el fin de aumentar su intensidad aromática. Post maceración la uva fue fermentada en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 24 a 26 días bajo una temperatura entre los 27 y 29°C. Durante la fermentación se aplicaron entre 4 a 6 remontajes diarios según densidad y degustación. Una vez terminada la fermentación maloláctica un 100% del vino fue envejecido en barricas Francesas por 12 meses.

Notas del Enólogo

Nuestro Oveja Negra Lost Barrel 2008 es un ensamblaje de cinco variedades y destaca por su color rojo rubí intenso y nariz compleja. De gran intensidad aromática y atractiva nariz este Oveja Negra presenta una mezcla de aromas que van desde las frutas negras como moras y arándanos, a frutas rojas, hasta un sutil toque licoroso que hacen recordar al cassis, todo envuelto en una elegante madera con notas a café y chocolate provenientes del envejecimiento en barricas francesas. En boca se presenta con buen cuerpo y equilibrado resaltando los sabores a fruta, suaves especias y madera. De intensidad alta, taninos sedosos y finos este Oveja Negra termina en boca con una persistencia buena y elegante.