



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	50% Syrah 35% Carignan 12% Carmenère 3% Petit Verdot
Alcohol	14,3% por volumen
Azúcar Residual	2,70 g/L
Acidez Volátil	0,71 g/L
Acidez Total	4,80 g/L

## 2009 Lost Barrel

### Viñedo

Las uvas para nuestro vino Lost Barrel provienen cada año de los mejores cuarteles que poseemos en el Valle del Maule; valle de gran diversidad geográfica y clima mediterráneo con estaciones marcadas durante el año. El verano es cálido y seco. Al igual que el año 2008, el Syrah, Carmenère y Petit Verdot utilizados en la cosecha 2009 provienen de nuestro viñedo San Rafael ubicado a 20 kms de la Cordillera de los Andes. En este viñedo, los meses de Marzo y Abril (meses de maduración) registran una temperatura máxima promedio de 25,8°C y 20°C respectivamente, lo cual permite alcanzar una total madurez de estas variedades y en especial del Carmenère, cepa de maduración tardía. La oscilación térmica de estos mismos meses es alta, llegando a los 19°C en marzo y 15°C en abril, ello promueve una gran síntesis de antocianinas en las uvas, lo cual explica la alta intensidad colorante de los vinos. Nuestro Carignan proviene del viñedo de un productor del sector de Quinquilmo en el Secano de Cauquenes que está hacia el oeste, más lejos de los Andes que San Rafael. Acá el efecto de la costa aun no es importante dada la altitud de la cordillera de la costa en este sector. Debido a esto la oscilación térmica sigue siendo alta (18°C en enero) lo que explica la intensidad de color en nuestro Carignan pero a través de temperaturas diurnas más altas (pueden llegar a 33°C en enero) y noches que no son tan frías, como es el caso en sectores ubicados más cerca a los Andes, por recibir un menor efecto refrigerante nocturno. Esto trae una mayor suma térmica que se suma a la condición de secano de las parras de Carignan de 60 años de edad que podadas en cabeza logran un equilibrio vegetativo ideal para madurar y concentrar esta variedad que naturalmente es muy vigorosa y sensible a altas producciones. La acidez naturalmente se mantiene alta por una característica varietal. El rendimiento promedio está en torno a las 6ton/há.

**Clima:** Mediterráneo-cálido, de veranos prolongados y secos e inviernos lluviosos y fríos.

**Suelos de Carignan:** pendientes graníticas de fertilidad baja a media y escasa humedad.

**Suelos de Syrah/ Carmenere/ Petit Verdot:** Aluviales, jóvenes, de posición baja y fertilidad media derivados de conglomerados, brechas, tobas y cenizas volcánicas. La mayoría de los suelos son de textura franca a franca-arcillosa.

### Fecha de Cosecha:

Carignan: 5 de Abril  
Petit Verdot: 12 de Abril  
Syrah: 15 de Abril  
Carmenère: 5 de Mayo





## **Vinificación**

Todas las variedades fueron cosechadas a mano durante las primeras horas de la mañana y transportadas en gamelas de 10 kilos bajo óptimas condiciones a la bodega. Una vez recepcionada, la uva fue rigurosamente revisada en una mesa de selección para luego ser despallada con un mínimo rompimiento de las bayas. En el caso del Syrah, Carignan y Petit Verdot se realizó previo a la fermentación alcohólica, una maceración en frío por 4 días a una temperatura de 8°C a 10°C. La fermentación alcohólica se extendió por aproximadamente 22 a 24 días a temperaturas que fluctuaron entre los 27°C y 29°C. Durante la fermentación se realizaron de 3 a 4 remontajes diarios cuyo volumen dependió de la etapa en que se encontraba la fermentación y en base al criterio de degustación del enólogo. La maceración total fue de 20 días en el caso del Petit Verdot y de 24 a 35 días para las demás cepas. El 100% del vino fue envejecido por 18 meses en barricas principalmente Francesas, de las cuales un 50% eran nuevas. La fermentación maloláctica ocurrió durante el envejecimiento en roble.

## **Notas del Enólogo**

Esta versión 2009 es rica en frutos rojos, con notas a murtila, guinda y frutilla que se mezclan bien con aromas a lavanda y cedro. El paladar es profundo y balanceado, con predominio del volumen y una acidez refrescante que se balancea muy bien con una estructura de taninos presentes pero dulces. Aparecen sabores a chocolate amargo, especias dulces y regaliz. Vino complejo, jugoso y de suave final.