



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	40% Syrah 25% Carignan 25% Malbec 10% Petit Verdot
Alcohol	14% por volumen
Acidez Total	5,84 g/L (ácido tartárico)
Azúcar Residual	2,48 g/L
Acidez Volátil	0,70 g/L
Acidez Total	4,80 g/L
pH	3,65

2010 Lost Barrel

Viñedo

Nuestro Lost Barrel es un vino de mezcla que se realiza cada año con una selección de los mejores vinos de Oveja Negra provenientes de nuestros viñedos en el Valle del Maule. Tal como ocurrió con las vendimias 2008 y 2009, la base de este vino proviene del Viñedo San Rafael e incluye las cepas Syrah, Petit Verdot y por primera vez Malbec. Además, la mezcla posee una importante proporción de Carignan proveniente del viñedo Melozal en Cauquenes. El viñedo San Rafael se encuentra a 20 km de la Cordillera de los Andes. En este viñedo, los meses de Marzo y Abril (meses de maduración) registran una temperatura máxima promedio de 26°C y 20°C respectivamente, lo cual permite alcanzar una total madurez de todas las variedades. 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. El Carignan proviene del sector de Quinquilmo (cerca del río Purapel) en el secano de Cauquenes, localidad que se encuentra en el sector oeste del Valle del Maule, más cerca del Océano Pacífico. Acá el efecto de la costa aun no es importante dada la altitud que alcanza la Cordillera de la Costa en este sector. Debido a esto la oscilación térmica sigue siendo alta y alcanza los 18°C en enero, lo que explica la intensidad de color en nuestro Carignan pero a través de temperaturas diurnas más altas que 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 origina una mayor suma térmica que sumado a la condición de secano de las parras de Carignan, además de tener más de 60 años de edad y estar podadas en cabeza, permite que alcancen un equilibrio vegetativo ideal para madurar y concentrar esta variedad que naturalmente es muy vigorosa y sensible a altas producciones. La acidez se mantiene naturalmente alta por una característica varietal y el rendimiento promedio está en torno a las 6ton/ha.

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

Suelos de Cauquenes (Carignan): Pendientes graníticas de fertilidad baja a media y escasa humedad.

Suelos de San Rafael (Syrah/ Malbec / Petit Verdot): Aluviales, jóvenes, de posición baja y escasa fertilidad derivados de conglomerados, brechas, tobas y cenizas volcánicas. La mayoría son suelos de textura franco-arcillosa.





Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha:

Carignan:	8 de Abril
Petit Verdot:	12 de Abril
Syrah:	15 de Abril
Malbec:	24 de Abril

La primavera 2009 se presentó fría y lluviosa, desencadenando una temporada 2009-2010 que se presentó más bien tardía y que a su vez nos llevó a ver excelente resultados en variedades de maduración más bien temprana como es el caso del Syrah, Carignan y Malbec, y por ello su incorporación en la mezcla este año. Esta condición de temporada tardía condicionó el estilo de los vinos, los que en relación a la cosecha 2009 se muestran con un marcado perfil de fruta fresca, acideces más elevadas y potente estructura. Este año para alcanzar la madurez adecuada y lograr una óptima concentración se hizo importante mantener una expresión vegetativa equilibrada y bajos rendimientos, situación que se dio naturalmente en la mayor parte de nuestros cuarteles de San Rafael dada la regular cuaja 2009. En el caso del Carignan fue clave la regulación de carga durante la pinta.

Vinificación

Todas las variedades utilizadas en esta mezcla 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 todas las variedades 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 15 a 24 días a temperaturas que fluctuaron entre los 24°C y 29°C. Durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios y 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 francesas principalmente, de las cuales un 30% eran nuevas. La fermentación maloláctica ocurrió durante el envejecimiento en roble.

Notas del Enólogo

Esta vendimia 2010 nuestro vino Lost Barrel muestra un color rojo rubí oscuro y un perfil aromático muy expresivo en donde resaltan notas a bayas rojas frescas y fruta negra que se combinan en un trasfondo que posee notas que evocan pétalos de rosa roja y regaliz. Tanto en nariz como en boca aparecen notas a cedro, café y ciruelas negras. Al paladar se presenta con una gran estructura donde los taninos se muestran robustos y suaves a la vez, y en equilibrio con una buena acidez que lo refresca. Largo y persistente este vino entrega gran complejidad al abrirse en la copa. Potencial de guarda estimado: 5+ años.