

2014 Oveja Negra PASTURES NEW



Composición

Variedades: 35% Garnacha - 33% Mourvedre - 32% Syrah

Origin

	Garnacha	Mourvedre	Syrah
Viñedo de Origen:	Cauquenes	Melozal	San Rafael
Cuartel:	Alto (Manejo sin riego, poda en Cabeza)	58 (espaldera alta)	La Esperanza 17 (espaldera)
Distancia al Pacífico:	32 Km	63 Km	70 Km
Tipo de Suelo:	Granítico profundo descompuesto.	Sedimentos volcánicos profundos y recientes.	Sedimentos volcánicos poco profundos y recientes.
Clima:	Mediterráneo, con gran influencia del Pacífico. Veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.	Mediterráneo, con fuerte influencia de Los Andes. Veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.	Mediterráneo, con fuerte influencia de Los Andes. Veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	ladera nor-este	plano	plano

Análisis

Alcohol:	13,9% por Volumen
ph:	3,3
Acidez Total:	5,74 g/l
Azúcar Residual:	2,3 g/l

Guarda y Crianza

Envejecimiento en Barrica:	100% del vino estuvo 20 Meses, 35% nuevas
Tipo de Barrica:	Francesa
Potencial de Guarda:	10 + años

Comentarios del Enólogo

Todas las variedades fueron cosechadas a mano, 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 cubas de acero inoxidable. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 15 días y la temperatura fluctuó en torno a los 25°C para Garnacha y Syrah, y cerca de los 30°C para Mourvedre, con 3 remontajes por día. El nivel de extracción fue dependiente de la etapa de fermentación y degustaciones del enólogo. La maceración total se extendió por 30 días. Después de la fermentación el vino fue criado durante 20 meses en barricas de 300 litros de Roble francés donde realizó la fermentación maloláctica.

Reporte de Vendimia

Este año 2013-2014 es considerado como una vendimia fría, donde se obtuvieron heladas primaverales en septiembre que transcurrieron durante varios días. Esto provocó graves consecuencias en los viñedos del país donde se tomaron medidas de resguardo Agrícolas para mantener la calidad de nuestros viñedos. La madurez y concentración de la fruta fue favorecida por los bajos rendimientos.

Notas de Cata

Atractivo color rojo violáceo, nariz frutal donde aparece un conjunto de notas de berries muy marcado, tales como arándano, murta, frambuesa y mora que se entrelazan con aromas florales como lavanda. En el fondo, un elegante aporte de notas minerales y terrosas que dan complejidad. La boca muestra una estructura de taninos elegantes y firmes al paladar que se integran muy bien con la acidez. Es un vino distinto y original de rica persistencia frutal y fresco.

Maridaje

Especial para aves silvestres como pato, codorniz. También liebre y carnes de vacuno suaves.

