

Reserva Carménère 2008

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA



CARMÉNÈRE 68%
CABERNET SAUVIGNON 17%
CABERNET FRANC 15%

Las uvas que componen nuestro Carménère Reserva 2008 provienen del predio Estampa, en la comuna de Palmilla.

Las viñas fueron plantadas el año 1997 con una densidad de 2.700 plantas/ha aprox, en un suelo franco arcilloso de buena profundidad. Se manejan en espaldera, con poda a Guyot (Carménère) y a pitones los Cabernet.

En esta mezcla hemos usado por primera vez un 35% de uvas de nuestra propiedad de Marchigüe, en el secano costero de Colchagua, aportando mayor complejidad y concentración a la mezcla final gracias a que lo viñedos están plantados en la ladera del cerro con un suelo granítico de origen marítimo, que aporta poco vigor y mineralidad a los vinos.

La vendimia 2008 estuvo marcada por uno de los inviernos mas frios de los últimos 50 años, lo que tuvo como consecuencia un retardo de aprox un mes en la brotación. La primavera siguió el mismo patrón, con el consiguiente retardo en la floración y pinta (aprox 10 días de atraso). El verano fue caliente y seco, lo que permitió recuperar la madurez, sin ser afectados por la pequeña lluvia de mediados de Febrero. Estas precipitaciones fueron muy importantes para este vino ya que enfrió el clima poco antes de la cosecha.

Las uvas de Carménère fueron cosechadas durante la última semana de Abril y la primera de Mayo, con una madurez óptima, la cual es fundamental en esta variedad para evitar sabores verdes en la uva y el vino. Ambos Cabernet se cosecharon durante la segunda quincena de Abril, siendo el Franc el mas tardío.

Las producciones fueron de 7 a 10 ton/ha, luego de las regulaciones de carga realizadas en pinta.

Las uvas son cosechadas a mano y transportadas a la bodega en Bins de 400 kg de capacidad. Se someten a una selección de racimos antes de ser cuidadosamente despalladas y ligeramente molidas. Luego son dirigidas a las cubas de fermentación.

Vinificación

Maceración pre fermentiva fría : 3 días a 8 °C para Cab. Sauvignon y franc.

Fermentación : Carménère: remontaje tradicional 1 volumen de estanque al día y un Delestage. Temp. Fermentación en torno a los 25-28°C. Maceración total de 12-15 días.
Cabernet Sauvignon: remontaje tradicional equivalente a 1,5 veces el volumen del estanque al día, para disminuir a 0,5 veces el volumen a partir de la segunda mitad de la fermentación. La temperatura de fermentación fue de 28-30°C y maceración total de 15 a 18 días.
Cab franc: remontaje tradicional y delestage, similar al Cab. Sauvignon. Temperatura de 25-28°C. Maceración total de 15 días.

Guarda en madera

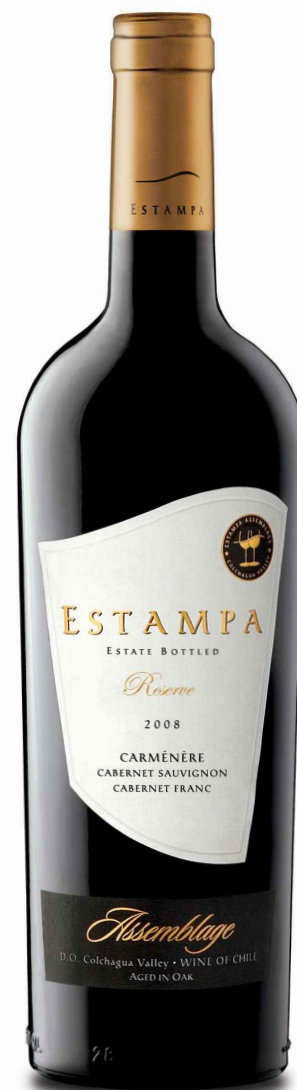
Carménère : 100% por 10 meses. Americana y Francesa 1° y 2° uso.
Cabernet Sauvignon: 80% por 10 meses. Francesa y Americana 2°, 3° y 4 uso.
Cabernet Franc : 80% por 10 meses Francesa y Americana 2°, 3° y 4 uso.
% madera nueva : 35%
% vino en Barrica : 80%

Comentarios del Enólogo

Nuestro Reserva 2008, posee color rojo violáceo. Aromaticamente muestra fruta fresca, frambuesas, hierbas y café. En la boca se confirma la sensación olfativa, con notas a frutos rojos como la frambuesa, guinda, especias y chocolate amargo. La base de Carménère en este ensamblaje hace de este un vino elegante y concentrado de gran jugosidad y persistencia en boca.

Datos Técnicos

Alcohol : 14,4 % v/v
pH : 3,49
Acidez Total : 5,78 g/l.
Azúcar Residual : 3,04 g/l.
SO2 libre (ppm) : 30 mg/l.
Cajas : 1.666 cajas.



ESTAMPA
Assemblages of Chile