

Reserva Carménère 2004

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE COLCHAGUA



CARMÉNÈRE 50%
CABERNET SAUVIGNON 35%
CABERNET FRANC 15%

Las uvas que componen nuestro Reserva Carménère/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc 2004 provienen de nuestro predio Estampa, en la comuna de Palmilla.

Las viñas fueron plantadas el año 1997 con una densidad de 2.700 plantas/há aprox., en un suelo franco arcilloso de buena profundidad. Se manejan en espaldera, con poda a Guyot (Carménère) y a pitones el Cabernet Sauvignon. La vendimia 2004 se caracterizó por presentar altas temperaturas en verano y algunas lluvias a mediados de Abril. Sin embargo, las condiciones de las uvas mas tardías como el Carménère fueron óptimas, pudiendo cosechar a fines de Abril y comienzos de Mayo, factor clave a la hora de obtener Carménère concentrado y con una base frutal madura.

Notas de Catas

Color : Color rojo violáceo.
Aromas : Destaca la presencia de fruta fresca, frambuesas, hierbas y café.
Sabores : En boca se confirma la sensación olfativa, con notas a frutos rojos, especias y chocolate amargo. Vino elegante y concentrado de gran jugosidad y persistencia en boca.

Cosecha

Rendimiento : 8 a 10 toneladas por hectárea.
Epoca de Cosecha : Carménère a fines de Abril y comienzos de Mayo. Cabernet Sauvignon fue cosechado a partir de la segunda semana de Abril y se prosiguió por todo el mes. El Cabernet Franc por su parte, se dio particularmente bien este año, debido a que las temperaturas relativamente altas del 2004 lograron hacer madurar perfectamente esta variedad con tendencias mas florales y herbáceas respecto a su primo.
Selección : Las uvas para nuestro Reserva 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 en Frío : 3 días a 8°C, Cabernet Franc. Carménère y Cabernet Sauvignon, ninguna.
Fermentación : Carménère, remontaje tradicional mas dos Delestage, temperatura en torno a los 28°C. Cabernet Sauvignon, remontaje tradicional y temperatura 28°C. Cabernet Franc, tradicional y Delestage, temperatura promedio 30°C.
Maceración Total : De 15 a 20 días.

Guarda en Barricas

Carménère : 5 meses. Barricas americanas y francesas de 1° y 2° uso.
Cabernet Sauvignon : 4 meses. Barricas francesas y americanas de 2° y 3° uso.
Cabernet Franc : 5 meses. Barricas francesas y americanas de 2° y 3° uso.

Datos Técnicos

Alcohol : 14%
Azúcar Residual : 1.71 g/l
Acidez Total : 4.95 g/l
pH : 3.78
Sulfuroso : 30 mg/l

ESTAMPA
Assemblages of Chile

