

# Reserva Carménère 2005

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE COLCHAGUA



CARMÉNÈRE 63%  
CABERNET SAUVIGNON 22%  
CABERNET FRANC 15%

Las uvas que componen nuestro Reserva Carménère/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc 2005 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 el Carménère y a pitones el Cabernet Sauvignon. La vendimia 2005 se caracterizó por una primavera ligeramente más fría que el promedio. A lo largo de la temporada las temperaturas fueron regulares, con sólo una lluvia a mediados de Abril, permitiendo refrescar los últimos días de maduración. Debido a esto las uvas alcanzaron la madurez en forma homogénea y constante.

## 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** : Las condiciones climáticas para las uvas más tardías como el Carménère fueron óptimas, pudiendo cosechar a comienzos de Mayo, factor clave a la hora de obtener Carménère concentrado y con una base frutal madura. El 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, siendo cosechado a mediados de Abril, con una madurez adecuada en esta variedad con tendencias más 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 para Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Carménère ninguna.  
**Fermentación** : Carménère remontaje tradicional y dos delestaje, temperatura fermentación en torno a los 28-30°C. Maceración total de 18-20 días. Cabernet Sauvignon remontaje tradicional y temperatura de 28-30°C. Maceración total de 18-20 días. Cabernet Franc tradicional y delestaje, temperatura promedio de 30°C. Maceración total de 20 días.

## Guarda en Barricas

**Carménère** : 6 meses. Barricas americanas y francesas de 1° y 2° uso.  
**Cabernet Sauvignon** : 6 meses. Barricas francesas y americanas de 2° y 3° uso.  
**Cabernet Franc** : 6 meses. Barricas francesas y americanas de 2° y 3° uso.  
**% Madera nueva** : 25%  
**% Vino en Barrica** : 100%

## Datos Técnicos

**Alcohol** : 14,4 %  
**MR** : 3,6 g/l  
**Acidez Total** : 5,65 g/l  
**pH** : 3,67  
**SO2 Libre** : 31 mg/l

ESTAMPA  
Assemblages of Chile

