

Reserva Carménère 2006



DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA

CARMÉNÈRE 65%
CABERNET SAUVIGNON 20%
CABERNET FRANC 15%

Las uvas que componen nuestro Reserva Carménère/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc 2006 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 2006 se caracterizó por una primavera mas fría que el promedio y un verano y otoño secos. Las primeras semanas del año fueron mas bien nubladas, presentando días mas frescos que la media. La segunda mitad del verano presento temperaturas elevadas, lográndose la madurez de azucares bastante rápido y la madurez fenólica algo retardada. Fue fundamental esperar algunas semanas antes de cosechar para obtener una madurez fenólica adecuada. La ausencia de lluvias permitió llegar a madurez tranquilamente, si bien un poco mas tarde que otros años.

Esto es particularmente importante para las uvas de Carménère, las que necesitan madurar perfectamente para desarrollar sus características florales y herbáceas sin caer en notas verdes y poder obtener un vino 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 : 7 a 10 toneladas por hectárea.
Epoca de Cosecha : Carménère la primera semana de Mayo. Cabernet Sauvignon a mediados de Abril hasta fines del mismo mes, al igual que el Cabernet Franc.
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 25-28° 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 25-28° 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 : 35%
% Vino en Barrica : 80%

Datos Técnicos

Alcohol : 14,6 %
MR : 4,19 g/l
Acidez Total : 6,05 g/l
pH : 3,50
SO2 Libre : 28 mg/l

ESTAMPA
Assemblages of Chile

