

# Reserva Carménère 2007

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA



CARMÉNÈRE 60%  
CABERNET SAUVIGNON 22%  
CABERNET FRANC 18%

Las uvas que componen nuestro Reserva Carménère/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc 2007 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 2007 se caracterizó por una primavera fría, e incluso precipitaciones a fines de Febrero para luego desarrollar un otoño completamente seco y de temperaturas moderadas. Es por esto que los vinos 2007 presentan una mejor acidez y grados alcohólicos relativamente mas bajos que el promedio. A su vez la madurez fenólica se vio retardada y la ausencia de lluvias nos permitió obtener uvas muy equilibradas en cuanto a notas frutales frescas y acidez. Producción 2.200 cajas.

## 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/há., luego de las regulaciones de carga realizadas en pinta.  
**Epoca de Cosecha** : Las uvas de Carménère fueron cosechadas durante la primera quincena de Mayo, con una madurez óptima, la cual es fundamental en esta variedad para evitar sabores verdes en la uva y el vino. Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc se cosecharon durante la segunda quincena de Abril, siendo el Cabernet Franc el mas tardío.  
**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

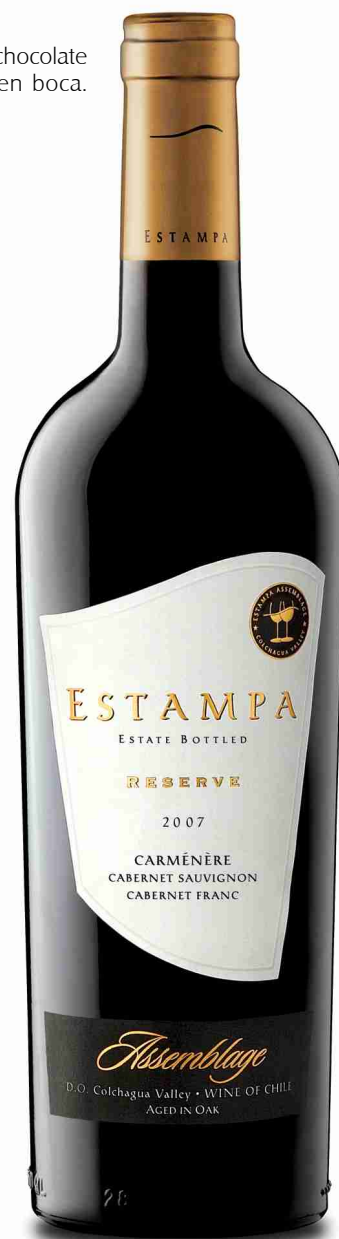
- Maceración en Frío** : 3 días a 8° C para Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Carménère ninguna.  
**Fermentación** : Carménère remontaje tradicional 1 volumen por día y dos delestaje, temperatura fermentación en torno a los 25-28°C. Maceración total de 12-15 días. Cabernet Sauvignon remontaje tradicional 1,5 volumen por día para disminuir a 0,5 veces el volumen a partir de la segunda mitad de la fermentación. La temperatura de 28-30°C. Maceración total de 15-18 días. Cabernet Franc tradicional y delestaje, temperatura promedio de 25-28°C. Maceración total de 15 días.

## Guarda en Barricas

- Carménère** : 100% por 10 meses. Barricas americanas y francesas de 1° y 2° uso.  
**Cabernet Sauvignon** : 80% por 10 meses. Barricas francesas y americanas de 2°, 3° y 4° uso.  
**Cabernet Franc** : 80% por 10 meses. Barricas francesas y americanas de 2°, 3° y 4° uso.  
**% Madera nueva** : 35%  
**% Vino en Barrica** : 80%

## Datos Técnicos

- Alcohol** : 14,3 %  
**MR** : 4,5 g/l  
**Acidez Total** : 5,4 g/l  
**pH** : 3,6  
**SO2 Libre** : 29 mg/l



ESTAMPA  
Assemblages of Chile