

## Gran Reserva Carmenere - Safra 2012



### VITICULTURA:

**Vinhedos:** uvas de nosso vinhedo La Capilla, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua. A plantação de Carmenere tem idade média de 21 anos.

**Manejo do Vinhedo:** plantação em espaldeira baixa e densidade de 3.344 plantas / hectare. As plantas começam a brotar no início da primavera e começo do verão. Retiramos manualmente o excesso de folhas no começo de Março para aumentar a ventilação e exposição ao sol.

**Solo:** de origem vulcânica e aluvial, curto, de boa drenagem e baixa fertilidade e com importante porcentagem de areia e limo. Na superfície, é aparente a presença de cinzas vulcânicas esbranquiçadas que entregam características especiais ao vinho.

**Clima:** a temporada de 2012 foi influenciada pelo "Fenômeno la Niña", o qual provoca diminuição da temperatura do oceano, que por sua vez se traduz em clima com baixos níveis de chuva e altas temperaturas. A primavera 2011/2012 foi de temperaturas normais, com ausência de geadas. Após este período, o calor aumentou bastante nos meses de fevereiro e março, se prolongando até o começo de Maio. Com este clima, obtivemos vinhos concentrados, com taninos sedosos, de boa cor e alta intensidade da fruta.

### VINIFICAÇÃO:

**Varietade:** 97% Carmenere, 2% Tannat e 1% Grenache

**Colheita:** as uvas Carmenere foram colhidas entre 09 e 12 de Maio de 2012. A Tannat em 09 de Abril e a Grenache em 05 de Abril de 2012. Toda a colheita foi manual.

**Técnicas de vinificação:** as uvas foram desengaçadas, prensadas e levadas ao tanque. Realizou-se uma maceração pré fermentativa a frio (10°C) durante 05 dias para obter maior extração de aromas e cor. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperatura de 27 a 29°C. A extração foi suave com o objetivo de fazer um vinho mais elegante e equilibrado, terminando com uma maceração pós fermentativa de aproximadamente duas semanas. Posterior a isso, o mosto passou por fermentação maloláctica natural terminada em barricas. A maior parte do vinho foi envelhecida em barris de carvalho francês e depois foi levemente filtrado e engarrafado.

**Carvalho:** aproximadamente 86% do vinho permaneceu durante 13 meses em barris de carvalho francês. O restante foi conservado em cubas de concreto para ressaltar a fruta e o frescor da mescla final.

### Análise de Laboratório

Álcool:	14% vol
pH:	3,62
Acidez Total:	5,01 g/L
Açúcar Residual:	2,8 g/L
Acidez Volátil:	0,46 g/L

### Notas de Degustação:

Cor violeta intensa e profunda. Seus aromas são muito marcantes e complexos, principalmente com notas de pimenta preta, frutas amora silvestres, cerejas maduras, frutas de bosque e um sutil toque de couro. No paladar apresenta frescor e grande estrutura. É um vinho amplo, com taninos marcados por giz (característica própria do terroir de La Capilla). Seu final em boca é complexo e muito persistente.

**Potencial de guarda:** pode ser guardado por 7 anos.