

Gran Reserva Carmenere - Safra 2015



VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são provenientes do nosso vinhedo La Capilla, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua e tem idade aproximada de 24 anos.

Solo: de origem vulcânica e aluvial, de pouca profundidade, boa drenagem, fertilidade baixa e com bastante areia e limo. Na superfície há presença de cinzas vulcânicas de aparência esbranquiçada que aportam características especiais ao vinho.

Clima: a temporada 2014 - 2015 começou com intensas geadas que afetaram principalmente as regiões próximas da cordilheira e não as planícies intermediárias. Ainda que a brotação começou entre 01 e 02 semanas mais cedo, o crescimento dos brotes foi mais lento em função das baixas temperaturas que foram observadas até final de Novembro. Depois o clima foi de calor, com temperaturas bem altas nos meses seguintes, até o início de Abril, mas com grande diferença entre os dias e noites. Estas condições climáticas nos levaram a adiantar a colheita tanto de uvas brancas como de tintas, na busca de vinhos com mais frescor e caráter das frutas.

Manejo do vinhedo: a plantação tem densidade de 3.344 plantas/hectare, em sistema de condução em espaldeira baixa. A brotação começa na primavera e começo do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 100% Carmenere

Colheita: manual, entre 27 e 29 Abril

Técnicas de vinificação: após o desengace, as uvas foram prensadas e conduzidas aos tanques. Foi realizada uma maceração pré fermentativa a frio (10°C) durante 03 dias com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada em temperaturas entre 25 e 27°C e com uma extração bastante suave, evitando a "sobre extração", com o intuito de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado, terminando com uma maceração pós fermentativa durante uma semana. Posterior a isso, realizou-se a fermentação maloláctica natural que foi terminada em barricas. A maior porcentagem do vinho foi amadurecida em barricas de carvalho francês, sendo depois delicadamente filtrado e engarrafado.

Carvalho: aproximadamente 85% do vinho esteve em barricas de carvalho francês durante 12 meses. O restante foi deixado junto às suas borras finas em cubas de aço inoxidável e concreto para aportar mais fruta e frescor à mescla final.

ANÁLISE TÉCNICA:

Álcool:	13,5 % vol.
pH:	3,70
Acidez Total:	4,9 g/L
Açúcar Residual:	1,8 g/L
Acidez Volátil:	0,45 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha com tons de cereja muito brilhantes, este vinho tem aromas de que lembram frutas frescas como amoras, ameixas e outras frutas vermelhas silvestres, além de notas de especiarias e também de pimenta preta. Em boca é um vinho com muito frescor, vivacidade, complexo e grande estrutura e persistência.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por mais 06 ou 07 anos.