

## Gran Reserva Carmenere - Safra 2016



### VITICULTURA

**Vinhedo:** as uvas são provenientes do nosso vinhedo La Capilla, localizado nas proximidades de Peralillo, Valle de Colchagua e tem idade aproximada de 25 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 2015 - 2016 começou com um inverno seco, seguido de uma primavera fria e que esteve marcada por temperaturas mais baixas do que de costume, além das chuvas terem sido tardias, concentradas principalmente entre os meses de Setembro e Novembro, devido ao fenômeno El Niño. Isso tudo acarretou num atraso dos estados fenológicos, que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à alta umidade, produziram queda no rendimento. Ainda que o verão tenha sido quente, o começo do outono foi muito frio e úmido, o que atrasou a maturação das uvas e conseqüentemente o início da colheita. Portanto, os vinhos tintos desta safra são elegantes, de boa expressão da fruta e em boca são muito equilibrados e com frescor.

**Manejo do vinhedo:** a plantação tem uma densidade de 3 plantas/hectare, condução em espaldeira baixa. Poda em Guyot duplo e brotação na primavera e começo do verão, com retirada manual do excesso de folhas no início de Março para aumentar a ventilação e exposição das uvas para o sol da manhã.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Carmenere 100%

**Colheita:** as uvas foram colhidas entre 25 e 28 de Abril.

**Técnicas de vinificação:** após o desengace, as uvas foram moídas e levadas ao tanque, onde foi realizada a fermentação alcóolica entre 24 e 26°C. A fermentação foi realizada muito suavemente, evitando a "sobre extração" com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amigável e balanceado. Posteriormente, foi realizada uma fermentação maloláctica natural que foi finalizada em barricas. A maior parte do vinho foi amadurecida em barris de carvalho francês e em seguida o vinho foi delicadamente filtrado e engarrafado.

**Carvalho:** aproximadamente 74% esteve em barris de carvalho francês durante 12 meses. Os 26% restantes permaneceram em cubas de concreto, junto às suas borras, para aportar mais fruta e frescor à mescla final.

### ANÁLISE TÉCNICA:

Álcool:	13 % vol.
pH:	3,65
Acidez Total:	5,1 g/L
Açúcar Residual:	2,1 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor violeta, intensos aromas marcados por frutas vermelhas e pimenta preta. Em boca é um vinho amplo, cremoso, de taninos suaves e excelente textura.

### POTENCIAL DE GUARDA

Tem ótimo potencial, podendo ser guardado por até 6 anos.