

Gran Tarapacá

Carmenère 2014

Variedad:	Carmenère.
Composición Varietal:	94% Carmenère, 6% Cabernet Sauvignon.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2014.
Rendimiento:	12-14 ton/ hectarea.
Fecha de Cosecha:	Abril/Mayo 2014.
Producción:	396.000 litros (44.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla se compone de uvas de cuatro viñedos en el Maipo (94%), desde las zonas del Maipo con notas más minerales y terrosas, pasando por Isla de Maipo con notas más especiadas hasta las zonas casi costeras en Cuncumén de carácter más fresco y frutal.

Además en la mezcla hay un 6% de Cabernet Sauvignon del Maipo Alto, para aportar taninos y equilibrar el dulzor natural del Carmenère.

Las uvas fueron cosechadas desde finales de abril hasta fin de mayo. Una vez en la bodega la fermentación comienza inmediatamente con un rango de temperatura alto donde hacemos un programa de extracción intenso en la primera fase, para luego reducir hasta que la fermentación ha terminado. Mantenemos por un par de días más antes de separar el vino y comenzar la maloláctica. La fase crianza es de alrededor de 8 meses, donde un 65% de los componentes van a estanque con duelas de roble francés, americano o húngaro y alrededor del 35% se mantiene sólo en estanques para el componente fresco/frutal. Una vez que los vinos hayan madurado, se hace la mezcla y preparamos a envasar. La primera cuba se comenzó a envasar a finales de febrero 2015.

Potencial de guarda: Se recomienda beber durante los próximos 3-5 años.

Notas de Cata

Color:	Rojo rubí violáceo.
Aroma:	Intenso y franco, con notas guinda y cereza, toques de merkén, pimienta negra, chocolate amargo.
Sabor:	Cuerpo medio, taninos suaves, retrogusto grato.

Análisis

Alcohol:	13.9°
Acidez Total:	4.98 (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	3.1 grg/l
PH:	3.61

