

Gran Reserva Cuvée Carmenère

CARACTERÍSTICAS

Composición varietal:	98% Carmenère & 2% Merlot.
Denominación de Origen:	Valle del Rapel.
Suelos:	De origen aluvial y otros formados in situ del tipo granítico. La textura de éstos van desde franco arenosos (en los aluviales) a graníticos (son texturas muy livianas y gruesas). En horizontes mas profundos, en algunos suelos, aumenta el porcentaje de arcillas. También, en otras zonas, la presencia de piedras, de tipo aluvial, mejoran el drenaje. Esta diversidad de texturas en los perfiles del suelo, generan condiciones distintas que se manifiestan en vinos distintos, lo que permite ampliar la diversidad de aromas y sabores finalmente en el vino.
Condiciones Climáticas:	Los viñedos crecen y se desarrollan básicamente en el Valle de Rapel (Cachapoal y Colchagua), lo que significa que están sometidos a estaciones climáticas muy bien definidas, con inviernos fríos y lluviosos y primaveras y veranos secos y cálidos. En verano ayuda mucho a la formación de color y aromas, una amplitud térmica entre el día y la noche muy interesante; hay sectores en que ésta puede llegar hasta los 25°C. En el Valle de Cachapoal, se produce una corriente de aire frío en las tardes, que actúa como gran moderador de temperaturas, aportando frescor y "bienestar" a los viñedos.
Rendimiento:	1.4 a 1.8 kg/planta.

VINIFICACIÓN

	Las dos cepas que participan en este vino se trabajan totalmente separadas durante el proceso de vinificación; se realizan maceraciones prefermentativas largas y frías, de tal forma de extraer delicadamente antocianos y aromas. Además, se realiza entre un 3% a 4% de sangría y remontajes suaves para cuidar y hacer extracciones delicadas. Se utilizan estanques fermentadores pequeños con el objetivo de mantener los orígenes de la uva y que el proceso extractivo sea controlado y gentil. La técnica de la maceración post-fermentativa se aplica en algunos lotes y ésta puede llegar a durar hasta 20 días, lo que significa que todo el proceso de "encubado" puede durar más de un mes en algunos lotes.
Crianza:	Una vez terminado el proceso de maceración post fermentativo, el 75% del vino es criado en contacto con Roble Francés durante 12 meses. El otro 25% se mantiene en estanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Aspecto:	Rojo rubí intenso con reflejos púrpuras.
Nariz:	Vino complejo y frutoso. Destacan notas de fruta madura negra, como la mora, cereza negra y cassis, junto a un exquisito y complejo perfil de notas de avellanas, chocolate negro y café, otorgados por la crianza en roble francés. Sutiles notas de fruta roja fresca, como la frambuesa, aportan a la complejidad.
Boca:	Potente y concentrada sin perder elegancia y profundidad. Taninos extraordinarios, suaves, presentes, largos, sucosos. Es un vino sabroso, persistente y de gran potencial de guarda.
Temperatura de Servicio:	16 - 18 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol:	14,1%.
pH:	3,66.
Acidez total g/L (C ₄ H ₆ O ₆):	5,23.
Azúcar residual (g/L):	2,6.

