





Esta es la historia de un grupo de soñadores chilenos que hace pocos años (2001), se propusieron crear un vino único, distinto a todo lo que había. Tenían mucha fe en que lo lograrían. Al principio nadie les creyó. En Chile hay muchísimos y muy buenos vinos, todos decían que sería otro más. Continuaron pese a todas las voces en contra. Y crearon un vino extraordinario. Pero la etiqueta no podía ser como las demás. Desafiaron nuevamente los paradigmas diseñando una etiqueta totalmente diferente para un vino... una cruz. Nuevamente se alzaron las voces críticas, argumentando que era una locura poner una cruz como etiqueta y que sería un fracaso rotundo. Pero ellos aun así lanzaron al mercado ese extraordinario vino con esa particular etiqueta. ¿Podía una nueva marca de vino, sin tradición ni historia, lanzar un vino que inmediatamente ganara la admiración de millones de chilenos y lo hicieran parte de su vida cotidiana? Estos soñadores sí lo creían. Tanto, que hoy Misiones de Rengo es la marca nº1 en Chile.

Denominación de origen

D.O. Valle del Maipo

Cosecha 2020

Composición varietal: 92% Carmenère & 8% Cabernet Sauvignon 1.5 a 2.0 kgs/planta

Fecha de cosecha Tercera semana de abril

Vinificación

En la bodega las uvas fueron despalilladas y molidas, luego se realizó una maceración pre-fermentativa a 12 °C durante 72 a 96 horas para extraer aromas y sabores. A continuación se realizó la fermentación alcohólica a temperaturas entre 28 °C y 29°C durante 7 días aprox. y en esta etapa el proceso de remontaje fue intenso en la primera etapa y muy suave en la segunda y última etapa, con el objetivo de extraer color y taninos de calidad. Luego se llevó a cabo una maceración post-fermentativa durante 5 días aproximadamente para aportar complejidad y estructura en boca. Finalmente, el vino se envió a barricas francesas y americanas nuevas (15%) y usadas durante 12 meses para su crianza y donde también se llevó a cabo la fermentación maloláctica

Crianza

Producción (botellas)

12 meses en barricas francesas y americanas. 100% barricas usadas.

71.000 botellas

Suelos

Origen Granítico Aluvial-coluvial

 Pendiente
 Se caracteriza por tener un plano inclinado con una pendiente entre 2 y 3%

 Textura
 Franco-limosa a franco-arcillosa, con arena de distinta granulometría en todo el perfil

Fragmentos

De grava y gravilla.

Clima

Clima templado-mediterráneo, con estaciones estivales e invernales muy bien marcadas. El mesoclima del viñedo que origina este vino, está muy influenciado por brisas frescas de la mañana y de la tarde, y también por el efecto de las aguas frescas del río Maipo. La temporada 2020 fue bastante agradable punto de vista temperatura durante el periodo de madurez de la uva, lo que determinó realizar una cosecha incluso algo más tardía que lo histórico.

Notas del enólogo

Este vino tiene una nariz expresiva, frutal, de especias y de fruta fresca roja madura donde destacan notas de clavo de olor, la pimienta negra, cerezas negras, frambuesas y hay dos razones que determinaron este perfil; por un lado el viñedo que da origen a este vino se encuentra ubicado muy cerca del río , donde sus aguas son frescas y ayudan a moderar temperaturas y por otro lado la temporada 2020 fue más bien fresca (lo cual genera aromas de fruta fresca y especiadas). El suelo donde está ubicado este viñedo es de origen sedimentario, con formación del tipo aluvio-coluvial, de textura franco limoso a franco-arcilloso, con presencia de grava y muy buena profundidad, por lo tanto la boca que encontramos en este vino es redonda, suave, de buen cuerpo, taninos maduros y suaves. Es un vino equlibrado y de buena longitud.

Notas de Cata

Color Nariz Rojo rubí profundo.

Con muy buena concentración aromática, donde destaca primeramente toda la nota especiada y herbal propia del Carmenenre del Valle del Maipo. El eneldo y la pimienta negra tienen fuerte influencia que le dan mucho frescor a la nariz de este vino. Su delicada crianza en barricas aporta sugerentes notas de vainilla, nuez moscada, canela y coco rayado. Y finalmente, evidenciando la temporada 2020, aparecen de fruta roja madura como la cereza y la frambuesa.

Boca

Muy sabroso, elegente, sutil, largo. Tiene una rica jugosidad, que le da vida y alegría a este vino. Taninos suaves, con buen agarre (grip), de cuerpo medio y muy buena persistencia. Ricos aromas de boca, como la mora, el chocolate negro, la pimienta, el laurel, se perciben, dándole mucha complejidad al vino en boca.

Maridaje

Ideal para acompañar pastas con salsas del tipo crema y bolognesa. Además marida muy bien legumbres, cordero y pescados grasos como el atún y el salmón.

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C.

Análisis

 Alcohol
 13.4°

 pH
 3,60

 Acidez total g/L (C4H606)
 5,13

 Azucar Residual
 2,78

