



CEPA

100% Carmenere

VIÑEDO

Suelo

suelos arcillosos, franco-arcillosos y arcillo-limoso

Densidad

5.555 urracas /ha 35 hl/ha

Clima

Continental con influencia oceánica muy marcada. Gran amplitud térmica que puede llegar hasta unos 30 °c (en otoño entran las brumas costeras y la temperatura de las bajas bajas).

Edad media de la viñedo

18 años

Rendimiento

25-30 hl/ha.

Origen/Localización

Valle Colchagua: 50% Valle de Lolol, 50% Valle de Apalta.

ELABORACIÓN

Viticultura

Las cepas de carménère son de pie franco (es decir sin injertar) lo que permite obtener la pureza de los aromas de Carménère - Por otra parte, es imposible regar porque el viñedo está plantado en las pendientes bajas de las laderas - Procedemos a una poda corta y efectuamos rigurosas vendimias en verde para concentrar los componentes aromáticos de las uvas.

Vendimia

Se vendimia a mano, en banastas y de madrugada - Selección antes y después del despalillado - Sin estrujado - Las uvas se llevan a una cámara fría a 2 °c para refrigerarlas antes de volver a llevarlas a la bodega.

Vinificación

Maceración pre-fermentativa en frío (8-12 °C) durante 4 a 5 días, seguida de fermentación alcohólica con levaduras nativas. El 40 % se fermenta en cubas pequeñas y se guarda en ánforas de gres y terracota; el 60 % realiza fermentación integral en barricas nuevas, con extracción cuidadosa mediante rotación para evitar taninos de semilla. Maceración post-fermentativa de 15 días y crianza de 18 meses en barricas francesas nuevas.

Crianza

Fermentación integral en barricas nuevas de roble francés de 225 L. Tras la fermentación, el vino permanece en las mismas barricas durante 18 meses, con 3 trasiegos de limpieza. El 40 % del corte se guarda en ánforas de arcilla y cerámica.

LA AÑADA

La vendimia 2022 fue desafiante, con un invierno muy seco, heladas tempranas y olas de calor que marcaron la temporada. Estas condiciones redujeron los rendimientos, aceleraron la madurez del Carménère y generaron vinos con mayor grado alcohólico y maduraciones desiguales. Gracias a cosechas escalonadas y técnicas de vinificación ajustadas, se logró preservar frescura, volumen y complejidad aromática.

NOTAS DE CATA

Aromas a fruta negra, moras, grosella negra y ciruela se funden con tabaco rubio, chocolate y café. Notas frescas a pimiento rojo, hinojo y hierbas como el laurel evocan el carácter de su cepa. También aparecen toques de tinta china, pimienta, anís y un sutil marrón glacé. Vino intenso y complejo, de color violeta profundo. Entrada amplia, taninos presentes y muy sedosos como la crema. Vino de gran riqueza y densidad que va revelando capas aromáticas. Acidez media que acompaña un final largo y elegante. Carnes rojas asadas o de larga cocción. Costillar de cerdo marinado al horno, Garrón de cordero braseado con finas hierbas. Postres de chocolate, higos a la crema.

SUGERENCIAS

Carnes rojas asadas (bistec, chuleta de cerdo...), costillar de cordero con hierbas finas, postres de chocolate.

PUNTUACIONES

2018 TOP 100 96 puntos - James Suckling 95pts - el CAV MEDALLA MAESTRA - Negocio de bebidas 93 puntos - Tim Atkin 92pts - Defensor del vino 91pts - Vinous 2022 Mejor Colchagua Costa 96pts - Descorchados 90pts - Espectador del vino 2020 95 puntos - James Suckling 95pts - Descorchados 92pts - Defensor del vino

TEMPERATURA

18 - 20°C

CONSUMO

10 - 15 años.