



CLOS DE LOLOL RED BLEND 2022



CEPA

40% Carmenere ; 30% Syrah ; 13% Cabernet Sauvignon ; 7% Cabernet Franc ; 6% Petit Verdot ; 4% Malbec

VIÑEDO

Suelo

D.O. LOLOL

Densidad

4 000 vines / ha

Clima

Suelos arcillosos, franco- arcillosos y arcillo-limosos

Edad media de la vides

18 years old

Rendimiento

55 hl / ha

Origen / Localización

A través de este vino, lo que intentamos extraer es la esencia del pago del valle de Lolol.

NOTAS DE CATA

Es complejo y frutoso, con notas de fruta roja y cerezas negras. Destaca una notoria presencia de hierbas que le aportan frescura, junto a aromas tostados, tabaco y chocolate. Color púrpura profundo. La entrada es amplia y jugosa, con un perfecto equilibrio entre untuosidad y frescura. Presenta una trama tánica firme pero bien domada. Es un vino versátil, que se marida muy bien con carnes cocinadas al horno; preparaciones hechas con reducciones de vino tinto, como el garrote de cordero al vino tinto, Lollipop de cordero y opciones agridulces como solomillo de cerdo relleno con tocino y ciruelas.

SUGERENCIAS

Un vino completo, que se puede disfrutar tanto ahora como dentro de 6 años, para acompañar comidas fuertes, carnes de caza en salsa de vino o carnes rojas a la brasa.

PUNTUACIONES

2021 94pts - James Suckling
93pts - Vinous 2020 TOP 100
94pts - James Suckling 93pts -
Descorchados 91pts - Wine
Advocate 91pts - Wine Spectator
91pts - Vinous 2019 TOP 100
94pts - James Suckling 92pts -
Tim Atkin 91pts - Wine Advocate
91pts - Wine Spectator

TEMPERATURA

17-18°C

CONSUMO

ELABORACIÓN

Vendimia

Manual en cajas con selección de las uvas en mesa de doble selección.

Vinificación

Vinificación por separado de cada cepa y cuartel, con ensamblaje tras la crianza. Entrada de cosecha con selección manual. Maceración prefermentativa a 5-8 °C durante 4 días en cubas de concreto e inox, con pisoneos. Fermentación a 24-26 °C y remontajes suaves, centrando la extracción en las primeras fases. Maloláctica en cuba y crianza diferenciada según el cepaje

Crianza

60% del corte tiene crianza de 12 meses en barricas de 225 lts de roble francés de primer (30%), segundo y tercer uso. Un 10 % de la mezcla se cria en anforas de cerámica por 12 meses (Carmenere). Y el 30% restante tiene una guarda en cubas de acero inoxidable.

LA AÑADA

El año 2022 en Chile estuvo marcado por temperaturas elevadas y una sequía persistente, especialmente en los valles centrales como Colchagua. Estas condiciones provocaron una vendimia temprana y rendimientos más bajos, concentrando los aromas en las bayas. Los vinos de esta cosecha presentan una notable intensidad aromática, con estructura marcada y buen potencial de guarda.

10 años.