

Í G N E O

VARIEDAD: 55% Petite Sirah y 45% Petit Verdot.

VALLE: Valle Central

ORIGEN

Petite Sirah:



Valle del Maipo, Melipilla:

Rocas intrusivas del Batolito Costero Paleozoico y rocas o depósitos modernos sedimentarios. Suelos graníticos, compuestos por arcillas menos desarrolladas, provenientes de descomposición de rocas intrusivas.



Valle de Curicó, Lontué, Sagrada Familia

Suelos volcánicos muy antiguo con contenido de material coluvial y vetas de gravillas. Contienen alta presencia de arcillas plásticas, que son capaces de retener la humedad por largos períodos y entregarla a las raíces paulatinamente. Zona muy buena para tintos más estructurados.

Petit Verdot:



Valle de Rapel, Cachapoal, Almahue

Suelo de perfil coluvial compuesto por componentes rocosos de bloques de lavas o rocas volcánicas, denominadas "Andesitas", limo, arcillas y arena fina.

VINIFICACIÓN

Las uvas de cada lugar de Petite Sirah y del Petit Verdot son siempre cosechadas a fines de abril hasta mediados de mayo, según sea año cálido o más frío, pues son variedades de maduración tardía, sobre todo por sus taninos. Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg cada variedad se vinificó por separado. Luego de una rigurosa selección de racimos los granos se depositan sobre una segunda mesa de selección que vibra, descartándose todo grano verde o deshidratado. Luego los granos continúan a la molienda donde las uvas caen a cuba de acero inoxidable y son sometidas a una maceración pre-fermentativa en frío de 8 días aproximadamente, a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener una mejor intensidad de color y concentración de aromas. Posterior a ello, se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C, pues así se preservan los aromas. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles de cada variedad. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 28 a 32 días. Luego sigue la crianza en barricas de roble francés de 225-228 Litros por un tiempo entre 15 a 16 meses (45% barricas nuevas y 55% de segundo uso). La crianza de cada variedad toma lugar por separado y solo se juntan una vez que se realiza el ensamblaje. Finalmente y previo a lanzamiento, tiene un tiempo de guara en botella con un mínimo 12 meses bajo luz tenue y con humedad y temperaturas controladas.

NOTAS DE CATA

Ígneo es un ensamblaje de Petite Sirah y Petit Verdot. De color rojo violáceo, profundo e intenso. Expresa un gran carácter y complejidad, con notas florales, frutos rojos y negros confitados, higos, frutos secos, notas terrosas, y un leve toque de especias y mentol. En boca es denso y persistente, de taninos muy potentes, redondos, maduros; bien integrados con la madera; tiene una distintiva textura mineral, y balsámica. Tiene un retrogusto generoso, con buena acidez, y con sensaciones a frutos maduros, grafito, y notas a humo, tabaco, chocolate.

POTENCIAL DE GUARDA

Estimado de 8 – 10 años

ENÓLOGO

Pilar Diaz



Producción (C9L)	200
Alcohol	14,5
Azúcar (g/Lt)	2,82
Acidez Tartárica	6,03
PH	3,37