



RESERVA

CARMÉNÈRE

Origin

Valle Central

Variedad

85% Carménère y 15% Cabernet Sauvignon

Terroir

Las uvas empleadas en la producción de este vino provienen predominantemente de nuestro viñedo en el valle del Maule, así como también de productores independientes con los que hemos trabajado desde hace mucho tiempo del valle del Rapel. Los suelos en el viñedo de Maule contienen alta presencia de rocas volcánicas intrusivas dominadas por granodiorita, tonalita y diorita donde abundan minerales de hornblenda y biotita (común en rocas ígneas y metamórficas) o batolitos (enormes masas ígneas). La pluviometría en la zona alcanza los 320mm al año y las temperaturas pueden variar desde los 10°C llegando hasta los 27°C máximo. Los suelos en Rapel son de origen volcánico, formados por rocas ígneas de tipo volcánico e intrusivo. Su textura es franco arcillosa, de gran mineralidad, fertilidad media y buen drenaje. La pluviometría promedio es 710 mm y las temperaturas en los meses de verano varían entre los 12°C y los 13°C como mínimas y sobre los 32°C como máxima. Esta gran oscilación térmica durante el día propicia una maduración lenta y el correcto desarrollo de los taninos.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de los racimos. Tras el despalillado y prensado, las uvas son sometidas a una maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la 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. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles desde las pieles. 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 22 a 25 días. Tras el trasiego, el vino es guardado en barricas tanto de roble francés como americano, en donde realiza la fermentación maloláctica y la guarda durante 8 a 9 meses.

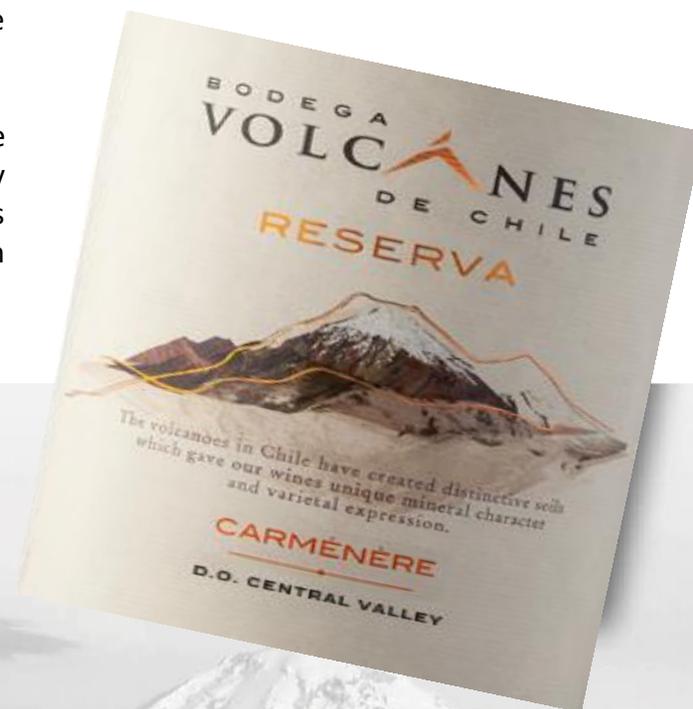
Finalmente el vino Reserva Carménère es mezclado. El Carménère contribuye al ensamblaje con sus notas especiadas, suavidad, volumen y taninos sedosos, los que ganan en potencia gracias a la fruta roja, taninos firmes y la energía del Cabernet Sauvignon. Así la mezcla logra un equilibrio perfecto, elegancia y asegura un buen potencial de guarda.

Notas de Cata

El Reserva Carménère revela la tipicidad y elegancia de su origen. De color rojo violeta profundo, intensos aromas a fruta roja y negra, chocolate amargo, notas herbales, tostadas, a tabaco y aceitunas. Es fresco y amplio en boca. En el paladar es agradable de taninos suaves y maduros, desplegando además las típicas notas a pimienta negra y su carácter especiado. Puede maridar a la perfección con estofados, carnes rojas, guisos, cordero y salchichas. También acompaña preparaciones típicas chilenas como pastel de choclo y humitas, porotos granados y empanadas.

Enóloga

Pilar Díaz



BODEGA
VOLCÁN DE CHILE

