



Arboleda



Carmenerè 2009

Denominación de origen:	Valle de Colchagua
Composición:	100% Carmenerè
Alcohol:	14.0% v/v
pH:	3.55
Acidez total:	6 gr/l (ácido tartárico)
Azúcar residual:	2,68 gr/l

VIÑEDO

Las uvas para el Carmènere Arboleda 2009 fueron rigurosamente seleccionadas de nuestro viñedo ubicado en el Valle de Colchagua, distante 200 kilómetros al sur de Santiago. El clima de la región se caracteriza por sus inviernos lluviosos y veranos secos. Las uvas que conforman esta mezcla provienen de vides plantadas en 1997 sobre suelos profundos franco-arcillosos que son característicos del Valle de Colchagua. El viñedo está plantado en espaldera vertical y cuenta con riego por goteo, el cual nos permite un estricto control de la entrega de agua al viñedo para lograr equilibrio y bajo rendimiento de las vides.

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de Cosecha: Primera quincena de mayo

Promedios históricos:

- Temperatura promedio octubre-abril: 17.9° Celsius
- Oscilación térmica octubre-abril: 20.8° Celsius
- Lluvia caída en el año: 660 mm.

En esta temporada el Valle de Colchagua se presentó con un clima moderado, cuyas precipitaciones se concentraron fuertemente en el invierno alcanzando un promedio de 660 mm. en la región, lo que representa un superávit de un 20% respecto a un año normal. No hubo heladas importantes durante la primavera, siendo una temporada más benigna que la anterior, la cual estuvo marcada por estos eventos.

En el período de la vendimia, la ausencia de bajas temperaturas y de precipitaciones permitieron esperar pacientemente el momento óptimo de cosecha. A todo lo anterior se debe agregar una baja en los rendimientos, del orden del 8%, que se tradujo en la obtención de vinos de gran concentración, excelente color y gran intensidad aromática.

WWW.ARBOLEDAWINES.COM



Arboleda

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas manualmente en forma cuidadosa y después de una suave molienda se llevaron a cubas de acero inoxidable para su fermentación a temperaturas que fluctuaron entre los 24°C y los 28°C. Se realizaron tres remontajes diarios entre 0.5 y 1.5 veces el volumen de la cuba de acuerdo con el nivel de extracción deseado. El tiempo total de maceración varió de 15 a 30 días dependiendo del desarrollo individual de los lotes. La mezcla final fue envejecida por doce meses en barricas de roble, de las cuales un 87% eran francesas y un 13% americanas, siendo un 38% de ellas barricas nuevas.

Carmenere
2009

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De un hermoso y profundo color rojo violeta este vino representa fielmente las características propias de la variedad Carmenere. En nariz cautiva por sus frescos aromas a mora, maqui, pimienta negra y pimiento rojo asado los que se van entrelazando armoniosamente con las notas a cedro, café, vainilla y humo obtenidas por su guarda en barrica. En boca se muestra como un vino muy frutal, fresco y en equilibrio con su perfil especiado, donde además la madera aportó complejidad con las notas torrefactas, especia dulce y cedro. De paladar amplio, y gran estructura, destacan sus taninos suaves y dulces que se prolongan en un final de gran frescura.

Jantar harmonizado Expand/Adega Brasil Delicatessen em 25/06/2012.