

**Carménère Gran Reserva 2010**

**VITICULTURA**

**Viñedo:** La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Carménère tienen una edad promedio de 19 años.

**Suelo:** El suelo es muy poco común, de buen drenaje, corto y poco fértil. Presenta ceniza volcánica sedimentada, además de limo y arena en todo el perfil.

**Clima:** La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. Durante la temporada llovieron aproximadamente 485 mm, los cuales se concentraron principalmente en los meses de invierno. Esto corresponde a un déficit de un 20% en comparación a un año normal.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.344 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

**VINIFICACIÓN**

**Variedad:** Carménère 96%, Syrah 3%, Petit Verdot 1%.

**Cosecha:** El Carménère fue cosechado entre el 10 y 14 de Mayo de 2010, el Syrah entre el 20 y 24 de abril y el Petit verdot el 17 de mayo. Todas las uvas se cosecharon a mano.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 26° y 28°C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

**Roble:** El 86% del vino estuvo por 13 meses en barricas de roble francés (88%) y americano (12%). El 14% restante se crió en cuba de acero inoxidable, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

**ANÁLISIS DE LABORATORIO**

Alcohol: 14,5 %vol.

pH: 3,66

Acidez Total: 3 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,36 g/L

**NOTAS DE CATA**

De color rojo violáceo. Presenta una nariz interesante y compleja, marcada por frutos negros, pimienta negra, mora, ciruelas maduras y una sutil nota a cuero. En boca es maduro, de buena estructura, con taninos tizosos (propios del origen de La Capilla), cuerpo medio y final balanceado.

**POTENCIAL DE GUARDA**

Beber ahora o guardar por 5 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viومانent.cl](http://www.viومانent.cl)

*Talharim com molho de tomate e manjeriçã, carneiro assado e picanha grelhada.  
Almoço em Canela com os Primos, 15/09/2012.*