

Cenit 2007



Denominación de		Alcohol:	14,0 % por volumen
Origen:	Valle de Colchagua	Ph final:	3.63
Viñedo de		Acidez Total:	5.71 g/l (ácido tartárico)
Origen:	Caliterra Estate	Azúcar Residual:	1.60 g/l
Variedades:	41% Cabernet Sauvignon		
	39% Malbec		
	20% Petit Verdot		

> Viñedo

La cosecha 2007 será recordada en todo el país como una de las mejores. Para Caliterra ha sido la mejor hasta el momento. Como muestran los informes meteorológicos, esa temporada nos permitió esperar la madurez tanto como quisimos, sin tener lluvias que condicionaran el momento preciso de la cosecha. Ese año también tuvimos un nuevo enfoque hacia nuestros viñedos, el que consistió en adaptar los trabajos en los viñedos de acuerdo a la heterogeneidad de sus diferentes sectores. Con la ayuda de tecnología de punta pudimos identificar cada planta de manera individual y detallada, a fin de obtener del conjunto una fruta homogénea.

En esta cosecha 2007 empezamos a usar el Sistema de Cosecha Poligonal (Polygonal Harvest System), un proceso que nos permite obtener uvas de primera calidad. Mediante el uso de sistemas tecnológicos nuevos y de fotos satelitales infrarrojas tenemos la posibilidad de determinar el nivel de madurez de cada parra o grupo de ellas en polígonos específicos. Con esta información, la cosecha se hace siguiendo estos polígonos específicos, lo que permite cosechar fruta homogénea en un punto óptimo de madurez. Como un efecto colateral de esta detallada diferenciación en el viñedo, hemos logrado una disminución en los niveles de alcohol de los vinos. Al elaborar en estanques de acero inoxidable sólo fruta en su mejor punto de madurez, los niveles de azúcar disminuyen, lo que trae como consecuencia que los niveles de alcohol se reduzcan.

> Notas de Vendimia

Se presenta oscuro con sugerentes tintes rojo rubí al inclinar la copa. De nariz impresionante. Se degusta antes de ver la luz pública por lo que es joven, potente, lleno de fuerza frutal. Ya deja ver su potencial de guarda que pasa la década con creces. (quisiera dejarlo en la bodega por un par de años no sin una cuota de aprensión, como el padre que cuida con exceso de celo a su hija. Es que es muy joven, y con tanto futuro. Es como si el Picasso niño expusiera sus garabatos en una galería de arte, o como si van Gogh tuviera que ser valorado en su tiempo). Además, de las tres versiones ésta es la más fresca y vivaz.

En boca llena como pocos vinos pueden hacerlo. Con una suavidad casi oleosa, pero al mismo tiempo con un nervio marcado que lo hace muy sabroso. Tal como su hermano antecesor, tiene una longitud prácticamente indefinida. Se debe decantar y servir a 18°C.

CALITERRA



> *Fermentación y Envejecimiento*

Con esta tercera versión de Cenit nuevamente ratificamos el curso que habíamos definido desde un comienzo: una propuesta de gran carácter y convicción que, sin embargo, mostrara su estampa distintiva. 2007 viene sin que ninguna variedad tenga la mayoría absoluta en la mezcla. El protagonismo del Cabernet Sauvignon ha dado paso a las otras dos variedades que la forman: Malbec y Petit verdot. Ya en la versión 2006 habíamos incluido un 20% de Petit Verdot, lo que repetiremos este año. Las otras dos variedades están casi en empate, con un 40% cada una.

Como en años anteriores, tuvieron que pasar 18 meses antes de que este vino estuviese listo para ser mezclado y embotellado. Su larga guarda se realizó en barricas de roble, 90% de ellas francesas y 10% americanas. Realizó lentamente la fermentación maloláctica durante su primer invierno, antes del primer trasiago, de los cinco que tuvo en total.

> *Notas del Enólogo*

Con esta tercera entrega de Cenit, se marca nuevamente el rumbo que fuera definido desde el comienzo. Una nueva propuesta con un vino de gran personalidad y convicción. Este 2007 viene con ninguna cepa teniendo la mayoría absoluta. El reinado del Cabernet Sauvignon ha dado paso a las otras dos variedades que lo conforman, el Malbec y el Petit Verdot.

Una vez más, Cenit se muestra con un sello distintivo propio. Ya en la versión 2006 incluimos un 20% de Petit Verdot a la mezcla que mantuvimos este año, y las otras dos cepas fuertes casi empatan en torno al 40% cada una.

Cenit se abre un espacio entre los mejores vinos de Colchagua y de Chile, y va transformándose en un referente obligado a la hora de señalar el potencial de calidad de nuestro territorio nacional.

CALITERRA

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.