



Carmenère RESERVA 2010

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	90% Carmenère 10% Petit Verdot
Alcohol:	14.0% v/v
pH:	3.77
Acidez Total:	4.77 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	1.60 gr/l



VIÑEDO

Carmenère Reserva 2010 proviene de nuestros viñedos en el Valle de Aconcagua, ubicados muy cerca de nuestro viñedo emblema, Don Maximiano. Esta región se caracteriza por su clima mediterráneo, cuyos días de verano moderadamente calurosos y las frescas brisas del atardecer dan origen a una alta variación térmica diaria -20° Celsius- en las semanas previas a la cosecha. Esto fomenta elevadas concentraciones de polifenoles - antocianos - y crea vinos con gran intensidad de color. Los suelos del viñedo son principalmente de origen aluvial formados por el Río Aconcagua, los cuales se caracterizan, en general, por sus muy buenas condiciones de drenaje. El manejo del viñedo cuenta con riego por goteo y se poda en cargadores. La posición vertical de los brotes permite que las parras tengan una prolongada exposición solar durante la temporada contribuyendo al desarrollo de fruta de alta calidad.

NOTAS DE VENDIMIA

La primavera partió con un septiembre que registró un descenso en la temperatura media de 9,6% en relación a la temporada anterior. El resto de la temporada también presentó un descenso general de las temperaturas medias, excepto en los meses de octubre y diciembre. Probablemente debido a los descensos en las temperaturas medias en relación a los promedios históricos, desde enero hasta abril, la cosecha se inició 10 días más tarde que la temporada anterior. La acumulación térmica para la temporada fue de 1.551 GDD, 118 GDD inferior a la temporada anterior y un 4,6% inferior al promedio histórico. Lo más notable de esta temporada en la zona fue que la madurez se presentó lenta, pareja y suave, con temperaturas bastante moderadas durante marzo. Las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, lo que permitió obtener vinos de muy buena expresión y concentración, con buenas acideces y fresca fruta roja y negra.

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas durante las dos primeras semanas de mayo y trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde fueron suavemente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable, permitiéndoles fermentar inmediatamente. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas entre los 28° a 29° Celsius con dos remontajes diarios. Debido a que las uvas que conforman este vino provienen de diferentes viñedos, la duración de la maceración posfermentativa varió entre 10 y 26 días, dependiendo del desarrollo individual de cada lote. A continuación este vino fue envejecido por ocho meses en barricas francesas y americanas, que registran de uno a tres usos, lo que permitió redondear el sabor del vino y aumentar su textura en boca. Luego que se realizó la mezcla final, el vino fue decantado en frío y levemente filtrado antes de ser embotellado.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Vino de color rojo profundo con tonos violetas. Su expresión aromática refleja un balance varietal en que se expresan aromas a nuez moscada, pimentón rojo, notas a violetas y con tonos a especias dulces. Es boca es un vino profundo, de taninos suaves y gentiles; la acidez es agradable y equilibrada favoreciendo un agradable y fresco final.

WWW.ERRAZURIZ.COM

Esfihás de carne. Jantar em 27/01/2014.