

1865

Carmenère 2011

**VARIEDAD:**

100% Carménère

ORIGEN:

Elaborado con las mejores uvas Carménère de los viñedos de Viña San Pedro situados en el Valle del Maule, los cuales están plantados en una zona de piedmont, de suelos aluviales delgados, pedregosos y bien drenados. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera con riego por goteo controlado.

CLIMA:

La vendimia 2011 estuvo influenciada inicialmente por el "Fenómeno de la Niña", la cual produce un descenso de la temperatura del aire, lo que favorece que las uvas maduren en forma gradual y uniforme. La primavera 2010-2011 se presentó con temperaturas bajas, que retrasó la brotación alrededor de 1 a 2 semanas en esta zona. Posteriormente las temperaturas aumentaron durante el verano, pero no alcanzando las temperaturas máximas habituales, traduciéndose en vinos menos alcohólicos y con mayor acidez. No se presentaron lluvias lo que permitió una cosecha tardía con uvas sanas y en condiciones óptimas. Se observaron racimos pequeños y con menor peso, buena sanidad y excelente concentración, los cuales originaron vinos frutales, de buena intensidad aromática y muy elegantes.

VENDIMIA:

La uva se cosechó a mano, la segunda y tercera semana de mayo, en cajas cosecheras de 10 kg.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío por 5 a 6 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 28 a 29° C. Se realizaron 5 remontajes muy cortos por día, con la intención de mantener el orujo mojado todo el tiempo, generando por lo cual, una extracción mas suave. 30 días de maceración. El 100% de la mezcla tiene una guarda en barricas francesas (95%) y americanas (5%) por 12 meses. El 50% de las barricas son nuevas y el resto de segundo uso.

ANÁLISIS:

A°: 14.9 %
 TA: 5.52 g/L (C4H6O6)
 pH: 3.5
 AV: 0.47 g/L
 RS: 3.2 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo violeta profundo e intenso.

Aroma: Frutal, elegante, complejo, intenso y especiado, donde existe una perfecta integración de la fruta con la madera. Presenta notas a moras, ciruelas y cerezas negras, con un toque sutil a pimienta negra, vainilla, chocolate y tabaco.

Boca: Buen volumen en boca, graso, con una buena presencia de taninos maduros que aportan suavidad y redondez. Buena estructura, a la vez, es un vino complejo y de buena acidez, que da paso a un prolongado y persistente final. Puede ser bebido inmediatamente, o bien, guardado por 6 a 8 años.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar aves de caza como perdiz y faisán, carnes asadas, risotto y quesos maduros. Sírvese preferentemente a 17°C.

www.sanpedro.cl

Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.