

T I E R R A S M O R A D A S

Tierras Moradas expresa el perfecto terruño para nuestro Ícono Carmenère. En el Valle del Maule, sobre una colina casi perdida se descubrió un inquietante, único y hermoso cuartel de tierras moradas, una tierra tan oscura que absorbe los rayos del sol perpetuando el calor del día y que, acompañado de amaneceres fríos, logra la maduración perfecta de la uva. Su nombre está inspirado en el color morado del suelo donde está plantado este Carmenère en nuestro viñedo en Péncahue.

Carmenère 2015

D.O

Péncahue, Valle del Maule.

VARIEDAD

96% Carmenere -
4% Petit

ORIGEN

Tierras Moradas proviene de uvas seleccionadas del "Cuartel 55", de sólo 6 hectáreas, el que está plantado sobre lomajes en nuestra propiedad de Péncahue, ubicado en el Valle del Maule. Los suelos son de origen coluvial de color morado intenso. Esta particular tonalidad dio origen al nombre del vino, "Tierras Moradas". Edad del viñedo 21 años. Densidad de plantación 5000 plantas por hectárea Plantación: Carmenere masal en pie franco.

CLIMA

El clima de la temporada 2014-2015, fue más cálido en Péncahue que en el resto de los valles, con una brotación en primavera adelantada en 2 semanas con respecto a la temporada 2013-2014. Esta condición cálida se mantuvo durante el verano. Estas condiciones dieron origen a un aumento de azúcar pero no de madurez fenólica, con la consecuencia de esperar más tiempo para lograr una buena madurez de taninos aunque el nivel de azúcar fuera más alto. De esta manera se logró un vino con gran cuerpo, de taninos muy suaves, además de presentar alta intensidad de color.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la tercera semana de Mayo, con rendimientos de 1,3 kg por planta. A su llegada a la bodega, los racimos fueron seleccionados y despallados cuidadosamente, antes de ser trasladadas a cubas de roble francés de 12.000 litros. Aquí se inició una maceración pre-fermentativa en frío de 7 días de duración. La fermentación alcohólica se realizó con temperaturas de 28 a 29 °C.

GUARDA

El vino fue guardado en barricas de roble francés durante 16 meses, 70% nuevas, y 30% de un uso, y luego otros 12 meses en botellas antes de salir a la venta.

NOTAS DE CATA

Este vino tiene un color rojo intenso con toques violáceos, muestra una nariz elegante, con notas de frutas negras maduras, clavo de olor, pimienta negra, tabaco, y cedro. En boca tiene gran volumen, suavidad de taninos, con alta persistencia.



Alcohol: 15,3% Acidez Total (C4H6O6):5,45 g/L PH: 3,6 Azúcar Residual: 2,9 g/L

SAN PEDRO
—EST. 1865—