

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 Penciahue.

Carmenère 2016

D.O

Penciahue, Valle del Maule.

VARIEDAD

89% Carmenère y 11% Petit Verdot.

ORIGEN

Los suelos son de origen coluvial de color morado intenso. Este suelo, clima y exposición de las plantas permite obtener un expresivo Carmenère de buena estructura y grasa al alcanzar una buena madurez para esta variedad tardía.

CLIMA

La primavera 2015 se vio afectada por el fenómeno de "El Niño". El primer impacto fue el incremento de las precipitaciones primaverales las cuales pasaron de un promedio de 15 mm en los últimos 4 años a 110 mm. El segundo fue que la primavera más fría se vio reflejada en la menor acumulación de grados / días entre septiembre y diciembre, lo cual influyó en el retraso de la brotación y la floración en 10 a 12 días con respecto a temporadas pasadas, y en el inicio de pinta de aproximado 2 semanas más tardes a un año normal. El otro fenómeno que afectó a esta vendimia fue la abundante precipitación en el mes de abril del 2016, superando ampliamente el volumen de agua caída en los últimos años, lo que provocó que repentinamente tuviésemos una cosecha anticipada.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante las primeras semanas de mayo. 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 y de acero inoxidable de 6.000 litros. Aquí se inició una maceración pre-fermentativa en frío durante 3 a 5 días para extraer suavemente polifenoles aportando en color y aromas. Luego, la fermentación alcohólica se realizó con levaduras seleccionadas durante 6 a 7 días con temperaturas controladas que no superaron los 29 °C.

Finalmente, una vez que la fermentación terminó, el vino tuvo una crianza en barricas de roble francés durante 18 meses (50% nuevas, y 50% de dos y tres usos).

NOTAS DE CATA

Aspecto: rojo intenso con tintes violáceos.

Nariz: elegante, con notas de frutas negras, clavo de olor, pimienta negra, tabaco y cedro.

Boca: gran cuerpo, con taninos suaves y con un final de gran persistencia.



Alcohol: 14,2% Acidez Total (C4H6O6):5,2 g/L PH: 3,54 Azúcar Residual: 2,02 g/L

SAN PEDRO
—EST. 1865—