

# X-Tasis Gran Reserve

## CARIGNAN 2014

### Origen

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Denominación de Origen: | Valle del Maule  |
| Viñedo de Origen:       | Cauquenes  |
| Cuartel:                | 1, 2 y 3   |
| Distancia al Pacífico:  | 52 Km  |
| Tipo de Suelo:          | Depósitos sedimentarios profundo de ceniza volcánica (cuaternario)   |
| Clima:                  | Mediterráneo, influenciado tanto por el Pacífico y los Andes, con veranos secos e inviernos fríos y lluviosos. |
| Exposición:             | suave loma de exposición este.   |
| Antigüedad Parras:      | 58 años  |
| Rendimiento:            | 8 ton/ha   |

### Composición

Variedades: 100% Carignan

### Análisis

|                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| Alcohol:         | 14,2% by vol. (14,0% Etiq)       |
| pH:              | 3,55                             |
| Acidez Total:    | 5,7 g/L (expr. en Ac. Tartárico) |
| Azúcar Residual: | 2,7 g/L                          |

### Guarda y Crianza

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Tiempo de Crianza:              | 18 meses en barricas de 300 Litros 100% Francesas, de las cuales 32% son nuevas. |
| Potencial de Guarda en botella: | 10+ años   |

### Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano durante abril en contenedores de 400 kg. Luego los racimos pasaron por una mesa de selección para ser despalillados sin ser aplastados para minimizar el daño de las bayas. Antes de la fermentación Alcohólica el mosto se sometió a una maceración en frío de 5 días a 10°C (50°F). La fermentación alcohólica duro entre 18 y 20 días donde la temperatura fluctuó entre los 27° y 29°C (81° y 84°F) con 3 remontajes por día. El volumen bombeado y la inyección de aire dependieron de la densidad y de degustación enológica. La maceración total se extendió por 30 días. La fermentación maloláctica se llevo a cabo el 100% durante el envejecimiento en barricas de roble.

### Reporte de Vendimia

La temporada 2013-2014 se recordará como la vendimia de la helada. La segunda mitad de septiembre tuvimos una secuencia de heladas primaverales que se sucedieron durante varios días. Esto provocó graves consecuencias en las producciones no sólo del Maule, sino que en todo Chile. La inducción y la diferenciación frutal se vieron seriamente afectadas donde todas las variedades tintas vieron reducidos sus rendimientos. En términos de temperaturas fue una temporada fresca hasta desde brotación hasta pinta (septiembre 2013-enero 2014) lo que dio paso lento al avance fenológico de las plantas pero luego en la segunda mitad entre enero y marzo asomaron calores que compensaron el retraso fenológico. Esta puesta al día de la madurez también fue favorecida por los bajos rendimientos. En suma, la cosecha se retrasó en aproximadamente dos semanas, resultando en vinos con grados alcohólicos finales más moderados, acideces altas y desarrollo de fruta fresca en general.

### Notas de Cata

De color rojo rubí, este vino de gran intensidad y frescor, se caracteriza por sus notas a fruta roja fresca y gran concentración de sabores. Entre las notas de frutas rojas ácidas, destacan la guinda ácida, granada, cereza y cherry y frambuesa. Los taninos son suaves a pesar de la acidez que da tensión y refresca un paladar profundo y largo que repite los sabores de fruta en boca más sutiles aportes dulces a roble provenientes de su guarda en barrica.

### Maridaje

Carnes rojas no muy condimentadas, carnes de caza.

