

X-Tasis Gran Reserve

CARMENÈRE 2014

Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	San Rafael
Cuartel:	La Esperanza 16
Distancia al Pacífico:	70 Km
Tipo de Suelo:	Sedimentos volcánicos poco profundos y recientes.
Clima:	Mediterráneo, con fuerte influencia de los Andes. Veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	Plano
Antigüedad Parras:	Plantación 2000
Rendimiento:	8,0 ton/ha

Composición

Variedades:	97% Carmenere - 3% Petit Verdot
-------------	---------------------------------

Análisis

Alcohol:	14,0% por Volumen
ph:	3,58
Acidez Total:	5,72 g/l
Azúcar Residual:	3,0 g/l

Guarda y Crianza

Envejecimiento en Barrica:	Todo el vino fue criado en barricas de 300 Litros de capacidad durante 18 Meses, 25% nuevas.
Tipo de Barrica:	Francesa.
Potencial de Guarda:	8 + años.

Comentarios del Enólogo

La fruta fue cosechada a mano, llevada a la bodega y seleccionada para eliminar elementos no deseados. Luego, siguió el proceso de despallado sin posteriormente moler las bayas, con el objetivo de reducir al mínimo la rotura de la baya y el encubado en pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 7 días a una temperatura fluctuó entre los 24° a 28°C, con 2 a 3 remontajes por día dependiendo de la etapa de fermentación y degustaciones enológica. La maceración total se extendió por 26 a 30 días. Después de la fermentación el vino tuvo una crianza durante 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés donde realizó la fermentación maloláctica. El vino fue finamente filtrado antes de ser embotellado.

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 por lo que todas las variedades tintas vieron reducidos sus rendimientos. En términos de temperaturas, fue una temporada fresca desde brotación hasta pinta (septiembre 2013-enero 2014) lo que dio paso a un lento avance fenológico de las plantas. Sin embargo, a partir de la mitad de enero y hasta marzo la temperatura se elevó en una magnitud logró compensar este retraso fenológico. Recuperación de la madurez que 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, acidez mayor y desarrollo de fruta fresca en general.

Notas de Cata

De rojo carmín brillante, este vino posee una nariz frutal con notas donde predomina la guinda negra, acompañada de especias, moka y notas minerales. La boca es suave, de taninos pulidos que llenan con redondez, profundidad y volumen. El retrogusto concuerda con la nariz en donde estos sabores se complementan con el sutil dulzor aportado por la crianza en barricas, que termina en un final largo, elegante y persistente.

Maridaje

Guisos, carnes a la olla, comida condimentada.

