

X-Tasis Reserve

CABERNET FRANC - CARMENÈRE 2015

Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

60% Cabernet Franc

40% Carmenère

Análisis

Alcohol: 13,5% por Volumen

Ph: 3,59

Acidez Total: 4,97 g/l

Azúcar Residual: 3,56 g/l

Crianza

50% de la mezcla final fue envejecida en barricas viejas de Roble Francés por un periodo de 10 meses.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas y llevadas a la bodega cuidando de proteger al máximo la fruta. La fruta es despalillada pero no molida para minimizar rotura de bayas. En el caso de Cabernet Franc, fue sometido a una maceración fría a 10°C. Luego la fermentación alcohólica se produjo a temperaturas de entre 26-29°C. Respecto a Carmenere, algunos tanques tuvieron maceración fría, otros no y su fermentación alcohólica se produjo a 28-30°C. La maceración total, en ambos casos se extendió durante 20-30 días dependiendo del lote de vino.

Tempranamente el vino es mezclado en las proporciones antes descritas y sometido a crianza, donde la fermentación maloláctica sucede. Finalmente la mezcla fue estabilizada naturalmente en frío durante el invierno y filtrada antes de ser embotellada.

Reporte de la Vendimia

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registro. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada.

Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos.

De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

Notas de Cata

De intenso y vino color rojo rubí, en este vino destaca la fruta roja de la Cabernet Franc junto con su características notas herbales, muy bien acompañada de la fruta negra y especias típicas de la Carmenere. Además del paso por barrica el cual recuerda a chocolate, cedro y humo. En boca muestra una estructura tánica importante proveniente del Cabernet Franc y la suavidad y largo que aporta la Carmenere.

Maridaje

Carnes magras, asadas, aves de corral, guisos y quesos fuertes.

