



# FAMILY RESERVE

BLEND

2012

## Origen:

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedos de Origen:	San Rafael
Cuarteles:	El Condor 2: CS - La Esperanza 17: SY - La Esperanza 16: CR
Distancia del Pacífico:	70 Km San Rafael
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:	Todos los cuarteles son planos con leves ondulaciones.
Antigüedad Parras:	Plantación 1998 a 2001
Rendimiento:	7 ton/ha

## Composición:

Variedades:	45% Cabernet Sauvignon 41% Syrah 13% Carmenere 1% Petit Verdot
-------------	---

## Análisis:

Alcohol:	14,0% por Volumen
Ph:	3,69
Acidez Total:	5,2 g/l
Azúcar Residual:	2,9 g/l

## Crianza y Guarda:

Envejecimiento en Barrica:	100% del vino tuvo una crianza de 20 Meses en barricas de 300 Litros, 70% Francesa, 30% Americana, 60% nueva.
Potencial de Guarda:	10 + años.

## Comentarios del Enólogo

Todas las variedades fueron cosechadas a mano y seleccionadas rigurosamente para luego ser despalladas cuidando romper lo menos posible la baya. Antes de la fermentación alcohólica el mosto se sometió a una maceración en frío de 4 días a -10°C (50°F) solo para Syrah y Petit Verdot. La fermentación alcohólica duro entre 15 a 22 días donde se realizaron entre 2 a 3 remontajes diarios dependiendo de la etapa de fermentación y la degustación enológica. La maceración total se extendió por 22 a 34 días dependiendo de las variedades. Después de la fermentación, el vino fue criado en barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica.

Fecha embotellado: 11-dic-2014

## Notas de Cata

De color violeta profundo, este vino se muestra voluptuoso y dulce, donde dominan las notas de frutas negras como moras y arándanos que se cazan muy bien con notas de vainilla y suave tostado. En boca es untuoso, posee un gran volumen y taninos finos y amables. Aparecen sabores que recuerdan al chocolate bitter y al tabaco que acompañan a un fina de rica textura que permanece largamente en boca.

## Reportes de Vendimia

La vendimia 2012 se recordará como una de las más calurosas de los últimos años. Por ello, el desafío con los tintos de este año fue sincronizar un avance rápido de la madurez fisiológica (aumento de azúcar y degradación de la acidez) con una madurez fenólica lenta, de manera de obtener por un lado, fruta fresca con taninos suaves. Debido a esto, la estrategia enológica clave fue mantener la fruta fresca y protegida a través de canopias más sombrías pero con buena ventilación; asegurar niveles de riego correctos; y cosechar más temprano de lo normal. Los rendimientos se mantuvieron cercanos a los de un año normal, diferente de lo ocurrido en 2011 donde los rendimientos fueron considerablemente inferiores.

## Maridaje

Carnes grasas asadas y a la brasas.



# BAJO SIETE