

HUELLAS

Family Reserve

Carmenère

2012

Origen:

Denominación de Origen: Valle de Colchagua Costa
Viñedo: Nilahue
Cuartel / Block: Cuartel Los Negros 48
Distancia al Pacífico: 40 kilómetros en línea recta, altura 138 m.s.n.m.
Tipo Suelo: Suelo de origen aluvio-coluval, de textura franco arcillosa, con presencia de gravas de forma irregular. Superficie de topografía de lomaje (15% aproximado), de profundidad media, de bajo contenido de materia orgánica y con buen drenaje.
Clima: Mediterráneo con influencia alternada de las frías brisas del océano Pacífico durante el día, y del viento frío nocturno proveniente de la Cordillera de los Andes, lo que modera la amplitud térmica.
Antigüedad Parras: 7 años

Composición:

Variedades: Carmenère 93%; Cabernet Sauvignon 5%; Petit Verdot 2%.

Análisis:

Alcohol: 14,2°
Azúcar Residual: 2,5 g/l
Acidez Total: 5,9 g/l (tartárico)
pH: 3,5

Envejecimiento y Guarda:

Crianza en Barrica: 24 meses en barricas de roble francés, 70% de barricas nuevas.
Potencial de Guarda: 8 – 10 años

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 12-14 kilos la última semana de Abril; las uvas fueron doblemente seleccionadas, en un primer término los racimos fueron seleccionados y luego despalillados, donde se seleccionaron las bayas que no presentaban deshidratación ni otros daños; sin moler, las bayas fueron depositadas en estanque de 8 toneladas, y se mantuvo en frío durante 3 días con el objetivo de obtener intensidad de aromas propios del Carmenere. La fermentación alcohólica duró entre 13 días y se realizó con extracción media, manteniendo la elegancia y complejidad del cuartel Los Negros 48. En total el vino se mantuvo con sus orujos por 35 días. Posteriormente fue trasegado a barricas donde se realizó la fermentación maloláctica en forma espontánea por 3,5 meses y el vino se crió con 5 trasiegos por 24 meses. La mezcla se realizó 1 mes antes del embotellado. Se embotello luego de una filtración gruesa.

Notas de Cata

Este vino Huellas, con aromas y sabores especiados y de fruta roja madura, representa fielmente lo que el Carmenère es en su esencia. De color rojo carmín, con matices rojo oscuro. Presenta aromas a fruta roja como ciruelas maduras y frutas negras como maquis y moras silvestres, que se entremezclan con notas a pimienta roja y negra, junto a aromas a roble tostado proveniente de la crianza en barricas. En boca el Carmenère muestra toda su suavidad, con taninos que parecen subir por el paladar, estructura gentil, que unida a los sabores a fruta y especias, hacen que el vino se complemente de forma muy elegante. De gran longitud en boca y balanceada acidez que augura una buena evolución en botella.

Reportes de Vendimia

La temporada 2011- 2012 seguramente será recordada por las altas temperaturas, es decir una temporada cálida y además seca en los meses de verano, dado que en la zona centro de Chile las temperaturas de verano y especialmente de marzo fueron de las más elevadas que hemos tenido en el último tiempo. Este permitió lograr una completa madurez a fines de Abril, en este Carmenere que se muestra maduro y elegante a la vez.

