

HUELLAS

Family Reserve

Carmenère

2013

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-coluial, 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: 8 años

Composición:

Variedades : Carmenère 92%; Cabernet Sauvignon 6%; Petit Verdot 2%.

Análisis:

Alcohol : 14°
Azúcar Residual : 3 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, 75% 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 Carmenère. 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 trasegos 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

El 2013 se caracterizó por tener condiciones climáticas más similares a un año normal, siendo más frío y fresco en comparación con el año 2012, las que retrasaron algunas semanas las cosechas 2013. Fue un año en que no hubo influencia de los fenómenos de El Niño ni de La Niña. Teniendo algunas lluvias aisladas a fines de primavera el trabajo y una rápida reacción en los viñedos fueron clave para obtener uvas de buena sanidad. Las variedades destacadas este año fueron el Carmenère, Cabernet, Carignan y Petit Verdot, que tuvieron una muy buena expresión, complejos concentrados y de gran color en el valle de Colchagua. Esto permitió tener un Carmenère con bastante fruta negra y elegante a la vez, mientras que el Petit Verdot nos entregó finas notas a pimienta negra, complementando los aromas frutales con especias.

