

# HUELLAS

## Reserve

*Carmenere*

2014

### Origen:

Denominación de Origen:	Valle del Maule, San Rafael
Viñedo:	El Condor
Cuartel / Block :	Cuarteles 7
Distancia al Pacífico :	80 kilómetros y a 24 de la cordillera de Los Andes; 160 m.s.n.m.
Tipo Suelo:	Suelo sedimentario de lomajes de origen volcánico antiguo. Son de profundidad media, de textura franco arcillosa tanto en superficie como en profundidad y de bajo contenido de materia orgánica.
Clima:	Mediterráneo con influencia del viento frío nocturno proveniente de la Cordillera de los Andes que amplía la oscilación térmica diaria pero acorta el tiempo de máximas temperaturas.
Exposición :	Sur
Antigüedad Parras:	15 años

### Composición:

Variedades : Carmenere 90%; Cabernet franc 6%; Cabernet Sauvignon 4%

### Análisis:

Alcohol :	13,8°
Azúcar Residual:	2,9 g/l
Acidez Total :	5,2 g/l (tartárica)
PH :	3,6

### Envejecimiento y Guarda:

100% del vino fue criado en barricas de roble por 12 -14 meses (100% francesas), de las cuales un 10% fue en barricas nuevas.

Potencial de Guarda: 6-8 años

### Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de Mayo. Los racimos se despalillaron sin moler, y fueron fermentados en estanques de acero inoxidable cerrados de 13 y 25 toneladas con levaduras seleccionadas. Se mantuvo la uva en frío en una maceración pre fermentativa por 2-5 días y una maceración total de entre 24 y 34 días. Posterior a la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea en un tiempo de 3 meses. En total, el vino tuvo 12-14 meses de crianza en barricas de roble (100% francesas), de las cuales un 10% eran nuevas.

El vino finalmente fue embotellado después de una suave filtración.

### Notas de Cata

De color rojo carmín intenso, este Carmenere 2014 presenta intensas notas a fruta roja y negra, que acompañan a los característicos aromas especiados de la variedad como pimienta blanca y negra junto a notas a vainilla y tabaco. En boca se muestra suave y amplio, de gran sabor. Con un persistente y afrutado final, que invita a celebrar comiendo junto a una plateada de vacuno o carne de cordero junto a una salsa de hierbas o cardamomo.

### Reportes de Vendimia

La temporada 2013-2014 comenzó con una fría primavera, con heladas históricamente frías (-5 a -7°C), que afectó a toda la zona central de Chile. Esto significó una reducción en la producción de uva en nuestro viñedo de San Rafael en el valle del Maule. Posteriormente, el verano se presentó con temperaturas normales y periodos calurosos, lo que aceleró la madurez durante fines de Marzo y principios de Abril principalmente. Se cosechó a principios de Mayo, y las uvas se mostraban sanas, pequeñas y con bastante sabor, de buena y refrescante acidez.

