

# X-Tasis Gran Reserve

## CARIGNAN 2015

### Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	Cauquenes
Cuartel:	1, 2 y 3
Distancia al Pacífico:	52 Km
Tipo de Suelo:	Depósitos sedimentarios profundo de ceniza volcánica (cuaternario)
Clima:	Mediterráneo, influenciado tanto por el Pacífico y los Andes, con veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	suave loma de exposición este.
Antigüedad Parras:	61 años
Rendimiento:	7 ton/ha

### Composición

Variedades:	100% Carignan
-------------	---------------

### Análisis

Alcohol:	14,3% by vol. (14,0% Etiq)
pH:	3,55
Acidez Total:	5,7 g/L (expr. en Ac. Tartárico)
Azúcar Residual:	2,7 g/L

### Guarda y Crianza

Tiempo de Crianza:	18 meses en barricas de 300 Litros 100% Francesas, de las cuales 32% son nuevas.
Potencial de Guarda en botella:	10+ años

### Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano durante abril en contenedores de 400kg. Luego los racimos pasaron por una mesa de selección para ser despallados sin ser aplastados para minimizar el daño de las bayas. Antes de la fermentación alcohólica el mosto es sometido a una maceración en frío de 5 días a 10°C (50°F). La fermentación alcohólica duro 18 y 20 días donde la temperatura fluctuó entre los 27° y 29°C con 3 remontajes por día. El volumen bombeado y la inyección de aire dependieron de la densidad y de la degustación enológica. La maceración total se extendió por 30 días. La fermentación maloláctica se llevó a cabo el 100% durante el envejecimiento en barricas de roble.

### Reporte de Vendimia

La vendimia 2015 fue la más calurosa de los últimos diez años y marzo en particular uno de los más calurosos que se tenga registro para ese mes. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca. Todo esto en general apunta a madureces más aceleradas. Por ello, esta temporada la estrategia general incluyendo los tintos fue proteger la fruta de la luminosidad directa, no descuidar los riegos y estar atento al punto de madurez de cada cuartel lo que de todas maneras resultó en una cosecha en promedio dos semanas más temprana que en 2014.

En años cálidos como este, los vigos un poco más expresivos ayudan a refrescar los microclimas donde maduran los racimos, ayudando a ralentizar la velocidad de maduración, lograr aromas de fruta fresca evadiendo la sobremadurez, mantener la acidez natural y grados alcohólicos finales controlados.

### Notas de Cata

De color rojo rubí, este vino de gran intensidad y frescor, se caracteriza por sus notas a fruta roja fresca y gran concentración de sabores. Entre las notas de frutas rojas ácidas, destacan la guinda ácida, granada, cereza y frambuesa. Los taninos son suaves a pesar de la acidez que da tensión y refresca un paladar profundo y largo que repite los sabores de fruta en boca más sutiles aportes dulces a roble provenientes de su guarda en barrica.

### Maridaje

Carnes rojas no muy condimentadas, carnes de caza.

