



GRAN RESERVE

PAIS
2013

Origen:

Denominación de Origen:	Secano interior Maule
Viñedo:	Purapel
Cuartel / Block:	Cuartel Orilla 1
Distancia al Pacífico:	50 kilómetros en línea recta; 117 m.s.n.m.
Tipo Suelo:	Los suelos son de origen granítico, que presentan una avanzada descomposición de la roca hasta gran profundidad. Textura franco arcillo arenoso, con presencia de piedras y un nivel de materia orgánica muy bajo (<3%).
Clima:	Mediterráneo con influencia alternada de las frías brisas del océano Pacífico, y de la Cordillera de los Andes.
Exposición:	Nor - poniente
Antigüedad Parras:	> 90 años

Composición:

Variedades : País 100%.

Análisis:

Alcohol :	13,5°
Azúcar Residual :	2,5 g/L
Acidez Total :	5,03 g/L (tartárico)
pH :	3,6

Crianza y Guarda:

Crianza en Barrica:	El vino fue criado en barricas de roble.
Potencial de Guarda:	5 años.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano a fines de Marzo. Inmediatamente los racimos fueron despallados sin romper las bayas. Estas fueron depositadas en un estanque de 13 toneladas bajo un ambiente de maceración carbónica como una forma de potenciar los aromas que distinguen a la variedad. Pasada la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas viejas (de 3er uso o más), donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea en un tiempo de 3,5 meses. Después de una guarda de 12 meses sobre sus lias y sin trasiegos, el vino se filtró suavemente previo al embotellado.

Notas de Cata

Este vino de cepa País presenta un color rojo tenue, con algunas notas de evolución. En nariz el vino presenta notas a fruta fresca como cerezas, guindas ácidas y frutillas blancas, mezclados con aromas a tierra. En boca el vino se presenta con un buen balance y frescor, una acidez equilibrada y una estructura que domina el paladar medio.

Reportes de Vendimia

La temporada 2012-2013 partió en forma normal con temperaturas incluso mayores a lo que un año normal se refiere, lo que significó una buena floración y cuaja, pero igualmente la temporada se caracterizó por presentar un verano con meses de menores temperaturas que lo normal (especialmente el mes de Enero), lo que permitió tener una mayor concentración de sabores y aromas en este cuartel de uva País, y tener un retraso en la cosecha de unos 10 días.



BAJO SIETE