

HUELLAS

Gran Reserve

País
2014

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:

Varietades: País 100%

Análisis:

Alcohol: 13,1°
Azúcar Residual: 1,8 g/l
Acidez Total: 5,03 g/l (tartárica)
PH: 3,6

Envejecimiento y Guarda:

El vino fue criado en barricas de roble de 3er y más usos.
Potencial de Guarda: 5 años

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano a fines de Marzo. Inmediatamente los racimos fueron despalillados 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 muestra un color rojo brillante, con notas de gran viveza. En nariz el vino muestra intensas notas a fruta fresca como cerezas, guindas ácidas y frutillas blancas, mezclados con aromas a tierra. En boca el vino se presenta suave, jugoso, con un buen balance y frescor, una acidez equilibrada y una estructura que domina el paladar medio.

Reportes de Vendimia

La temporada 2013-2014 se presentó, al igual que el resto de zona vitivinícola central de Chile, con heladas en primavera que retrasó la madurez así como mermó la producción de uvas. El verano le siguió con temperaturas altas, lo que finalmente en esta variedad País, hizo necesario adelantar la fecha de cosecha en unos 10 días antes que la cosecha anterior, dado principalmente por un menor rendimiento de fruta por hectárea y un menor tamaño de bayas, que también hizo que el vino resultante lograra una mayor concentración de sabores y aromas, junto a una buena y refrescante acidez en este vino.

