

HUELLAS

Gran Reserve

Sangiovese
2012

Origen:

Denominación de Origen:	Maule valley
Viñedo :	San Rafael
Cuartel / Block :	El Cóndor 4
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-este
Antigüedad Parras:	14 años

Composición:

Variedades : Sangiovese 85%; Carmenere 11%; Merlot 4%.

Análisis:

Alcohol :	14,5°
Azúcar Residual :	2,6 g/l
Acidez Total :	5,8 g/l (tartárico)
PH :	3,47

Envejecimiento y Guarda:

Crianza en Barrica:	18-20 meses en barricas de roble francés, 25% de barricas nuevas.
Potencial de Guarda:	8 – 10 años

Comentarios del Enólogo

La uva fue cosechada a mano en cajas de 12-14 kilos el 13 de Abril, los racimos fueron seleccionados en el viñedo y luego despallados; con un leve rompimiento, las bayas fueron depositadas en estanque de 13 toneladas. Se maceró en frío durante 6 días con el objetivo de obtener intensidad de aromas propios de la variedad y que reflejen las características del lugar. La fermentación alcohólica duró 16 días a temperaturas entre 24° y 28°C, y se realizó con extracción baja, manteniendo la elegancia y evitando extraer en exceso, sabores herbáceos característicos de esta variedad. 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 y el vino se crió por 18 - 20 meses, donde el vino ganó redondez y expresividad de aromas y sabores, y se logró una sensación de dulzor en el paladar. Se embotello luego de una filtración gruesa.

Notas de Cata

Este vino Sangiovese presenta un color rojo púrpura con intensos aromas a cerezas negras, moras, tabaco, castañas, violetas y hojas de té negro, entremezcladas con notas a tomate y orégano. Taninos firmes y maduros se siente en un intenso paladar, que con la acidez natural de la variedad permite una fresca y suave, larga sensación afrutada. Este Sangiovese tiene personalidad, se muestra elegante y fresco, mostrando todo el potencial de la variedad.

Reporte de Vendimia

La temporada 2011- 2012 seguramente será recordada por las altas temperaturas, es decir una temporada cálida y además seca en los meses de verano, dado que en la zona centro de Chile las temperaturas de verano y especialmente de marzo fueron de las más elevadas que hemos tenido en el último tiempo. Esto conllevó la necesidad de mantener un follaje más abierto en el viñedo, que permitió mantener a los racimos en una condición de menos exposición directa a los rayos solares.

