

X-Tasis Reserve

CARMENÈRE - MERLOT 2016

Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

60% Carmenere

40% Merlot

Análisis

Alcohol: 13,5% por Volumen

pH: 3,54

Acidez Total: 5,6 g/l

Azúcar Residual: 3,2 g/l

Crianza

50% de la mezcla final tuvo una crianza en barricas de roble francés y americano usado por 10 meses.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano y llevadas a la bodega en bins de 400 kg. La fruta es despalillada pero no aplastada para minimizar sabores ásperos y evitar la excesiva rotura de bayas. El Merlot se sometió durante cinco días a una maceración fría pre-fermentativa a 10 ° C (50 ° F). Posteriormente la fermentación alcohólica tuvo una duración de 15-22 días a 27^o-29^oC (81^o-84^oF) con 3 remontajes por día dependiendo de la densidad y degustación enológica. Maceración total se extendió durante 20-30 días. El vino fue estabilizado naturalmente en frío durante el invierno y filtrado antes de ser embotellado.

Reporte de la Vendimia

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas, pero el otoño fue también frío y húmedo. Todo esto resultó en rendimientos acotados y un desarrollo fenológico de la planta lento durante toda la temporada lo que repercutió finalmente en una cosecha retrasada, menores alcoholes y acideces más elevadas.

Los vinos tintos, en general, resultaron con aromas muy intensos, frutales, grados alcohólicos moderados y muy frescos en boca.

Notas de Cata

Nuestro Carmenere – Merlot muestra su característica combinación de fruta negra y especias provenientes del Carmenere junto a la fruta roja que aporta el Merlot. La nariz es expresiva, aparecen notas a ciruela negra y pimienta verde y negra. La boca es suave, virtud del Carmenere y posee una estructura tánica que aporta el Merlot que da sostén a este vino.

Una buena acidez le otorga frescor y sabores persistentes.

Maridaje

Pastas con crema y salsas suaves, comida India y en general platos condimentados pero no muy grasos.

