

OBLIQUA

2017

Variedad:

94 % Carménère - 4 % Cabernet Sauvignon - 2 % Petit Verdot

D.O:

Apalta, Valle Colchagua. Viñedo La Roblería.

Viñedo:

Viñedos plantados el año 2001, densidad de plantación de 1.8 x 1, con 5.555 plts/ha, considerado densidad media-alta. Pendiente de 32% de inclinación. Viñedos sin porta injerto.

Block:

23.

Suelo:

El block 23 esta situado en la parte alta de La Roblería, a unos 485 msn. Este cuartel tiene una particularidad ya que esta rodeado de dos grandes quebradas, y tiene un suelo muy distinto a otros del campo. Es un suelo de una arcilla roja, profunda, con una cantidad muy alta de piedras de origen coluvial, de alrededor de un 50% del contenido del suelo. Es un suelo profundo de unos 2 metros y la arcilla roja se mezcla con arena y granito.

Cosecha:

La cosecha se realizó el 13 de abril. Las uvas se cosecharon a mano en pequeñas cajas de 10 kilos, para luego ser seleccionadas en una cinta de selección.

Vendimia:

La vendimia 2017 es una vendimia de temperaturas cálidas, y baja producción, lo que hizo que tuvieramos una cosecha adelantada unas 3 semanas, cosechando esta uva a mediados de abril. Es una cosecha muy particular de bajo rendimiento de unas 5 ton/ha produciendo un Carménère de excelente madurez, de mucha estructura y de gran calidad.

Fermentación:

Primero se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero

Historia:

Este es un Carménère muy particular que esta plantado en lo más alto de nuestro viñedo La roblería de Apalta, es una pequeña selección de uvas de muy bajo rendimiento que rodean a un gran Roble, Nothofagus Oblicua. De ahí proviene su nombre en honor a este Roble que rodea a los viñedos. Esta selección del cuartel 23, es de 1,5 ha. Es un cuartel muy especial y único, ya que normalmente los Carménère estan plantados en suelos planos y a baja altura.

inoxidable pequeños y también en estanques abiertos. Se hizo luego una fermentación clásica de 2 a 3 remontajes diarios en la primera mitad de la fermentación para luego bajar a 1 remontaje diario. Luego de fermentar se hizo una post-maceración en los orujos, de unas 2 semanas. Para luego ser descubado directamente a barricas de un uso y a un fudre.

Crianza:

Crianza de 22 meses, 70% en barricas francesas de 300 litros, de grano extra fino de un uso y un 30% en fudre de roble francés. Y una guarda mínima de 1 año en botella.

Datos Técnicos:

Alcohol por Volumen: 13.8% GL
pH: 3.50
Acidez: 5.81 g/L (Ácido tartárico)
Azúcar residual: 2.35 g/L

Potencial de Guarda:

Este Carménère es un vino de alto potencial de guarda, se puede disfrutar hoy, se sugiere decantarlo, y su potencial de guarda es de 20 años.

Notas de Cata:

Color rojo profundo con tonos violetas. En nariz se presentan notas a frutos rojos frescos como frambuesa, mezclados con toques de pimienta blanca y notas balsámicas, y un poco de especias suaves. En boca es un vino de estructura firme, taninos bien presentes, taninos que se sienten como tiza, de mucha elegancia, muy buena acidez, equilibrado en boca y persistente. Este Carménère es un reflejo de los viñedos de altura de Apalta, siendo un vino atípico de los ejemplares de Carménère chileno, donde la altura y plantación en montaña hacen que sea un vino nervioso y de gran tensión en boca. En definitiva un Carménère de guarda.

Gastronomía:

Para este vino se sugieren carnes rojas asadas o grilladas, tambien costillas de cerdo, quesos maduros y cocina especiada, que va muy bien con el Carménère.

