

Garnacha Cariñena Mataro 2018

GREY
[GLACIER]

Variedad: 58% Garnacha - 27% Cariñena - 15% Mataro

D.O: Valle de Colchagua - Apalta

Viñedo de Origen: Viñedo La Roblería

Block: 28

Suelo: El Block 28 está plantado en un cerro de Apalta, el cual tiene un suelo, lleno de piedras coluviales, angulares de distintos tamaños, con cerca de 50% de piedras y algo de arcilla. En todo el perfil hay piedras, rocas y granito naranja. Este es considerado un suelo muy pobre, con altas condiciones de calidad para estas variedades mediterráneas. Este cerro tiene exposición oeste, y está plantado en terrazas. Esto permite que se obtenga una plena madurez de los racimos, lo cual es muy importante para la Cariñena y Mataro (Monastrell o Mouvedre)

Vendimia: El 2018 fue relativamente frío, lo que permitió que la madurez fuera pausada, permitiendo una mejor expresión de la fruta, buenos niveles de acidez y alcoholes moderadamente bajos, cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Cosecha: La cosecha de estas uvas se realizó el 09 y 10 de Marzo para la Garnacha, 16 de marzo para Cariñen y Mouvedre. Las 3 variedades están en el mismo cuartel (block). Pero son cosechadas en diferentes momentos, porque el proceso de maduración de cada uva es distinto, cada una de estas variedades se decide su cosecha degustando las uvas. Luego las 3 variedades son cosechadas en pequeñas cajas de 12 kilos y transportadas a la bodega para ser seleccionadas.

Fermentación: Los racimos de uva son seleccionados, y 50% de los racimos son molidos, luego las uvas llegan a pequeños contenedores abiertos de 400 kilos, para tener una pre-maceración entre 3 a 5 días, para comenzar con una fermentación lenta a baja temperatura, y lograr fermentar suavemente. Luego en la fermentación se hacen 2 a 3 pisoneos por día, con temperatura controlada entre 22°C y 26°C (72°F a 79°F). Luego se hace una post maceración por una a dos semanas, para manejar el equilibrio de los taninos.

Crianza: 100% de este vino es criado en foudres de 2.500 lts por aproximadamente 1 año.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 14,0% GL

pH: 3,19

Acidez: 5,75 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 1,95 g/L

Potencial de Guarda: Este vino está listo para tomarse ahora, pero mejorará en complejidad en los siguientes 3 a 6 años si se mantiene a temperaturas controladas y con poca exposición de luz.

Notas de Cata

Esta mezcla GCM tiene un color rojo intenso, con tonos violetas. En su nariz se aprecian notas de frutas rojas frescas, como frambuesas y cassis, muy intenso. También tiene algunas notas terrosas y algo de pimienta negra. Al paladar es muy expresivo, con un cuerpo medio, muy refrescante debido a su alta acidez, con muchas frutas como cerezas, tiene taninos suaves y un final largo. Este vino refleja su origen, el cual al estar plantado en un cerro y ser una mezcla de 3 variedades lo hace un vino complejo, tiene la fruta roja de la Garnacha, la estructura de la Cariñena, y el lado más animal del Mataro. Este vino no se filtra ni clarifica por lo que puede presentar sedimentos naturales con el tiempo. Se recomienda beber a una T° entre 14-17° C para mantener su frescura. Un vino extremadamente gastronómico, armoniza bien con quesos maduros, charcutería como jamón serrano, embutidos, paella, cordero o cerdo. O simplemente solo en una terraza. Se recomienda decantar por 30 minutos antes de consumir.

