

Garnacha Cariñena Mataro 2016

Variedad: Garnacha 59% - Cariñena 22% - Mataro 19%

Origen: La Roblería, Apalta. Valle de Colchagua.

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:

La cosecha de estas uvas se realizó entre el 17 al 24 de Marzo. Las 3 variedades están en el mismo cuartel. 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.

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).

Crianza: El 100% de este vino es criado en barricas francesas de grano extra fino, por 6 meses (100% barricas de quinto uso) seguido de un mínimo de 1 mes en botella.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 14% GL

pH: 3.35

Acidez: 5.82 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.5 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.

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. Temperatura de servicio, se sugiere entre 14°C a 17°C, para mantener su frescura. Este vino armoniza bien con longanizas, embutidos, jamón Serrano, cordero y cerdo. O simplemente solo en una terraza.

