

Garnacha Cariñena Mataro 2017

Variedad: Garnacha 62% - Cariñena 19% - 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: El 2017 fue un año muy caluroso, lo que permitió que la madurez se adelantara al menos un par de semanas a diferencia de años anteriores, obteniéndose buenos niveles de acidez y alcoholes moderadamente bajos, cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.

Cosecha: La cosecha de estas uvas se realizó el 28 de febrero para la Garnacha, 17 de marzo para Cariñena y 21 de marzo para Mouvedre. 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).

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 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: 3.28

Acidez: 5.69 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.8 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 el vino. Se recomienda decantar por 30 minutos antes de consumir. Este vino no se filtra ni clarifica por lo que puede presentar sedimentos naturales con el tiempo.

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.

