

# ALKA CARMENERE 2014



## CEPA

100% Carmeneré

## VIÑEDO

### Suelo

50 % Valle de Lolol, 50% Valle de Apalta. Arenoso - Arcilloso y Limoso.

### Densidad

5.500 cepas/ha

### Clima

Continental con influencia oceánica muy marcada. Gran amplitud térmica que puede llegar hasta unos 30 °c (en otoño entran las brumas costeras y la temperatura de las bayas baja).

### Edad media de la vides

15 años.

### Rendimiento

25-30 hl/ha.

### Origen / Localización

50 % Valle de Lolol, 50% Valle de Apalta.

## NOTAS DE CATA

Muy intenso este vino se encuentra en las familias de las hierbas aromáticas Complejo y fresco En boca la construcción tánica y flexible y profunda

## SUGERENCIAS

Carnes rojas asadas (bistec, chuleta de cerdo...), costillar de cordero con hierbas finas, postres de chocolate.

## PUNTAJES

93 pts - JAMES SUCKLING

## TEMPERATURA

18 - 20°C

## CONSUMO

10 - 15 años.

## ELABORACIÓN

### Viticultura

Las cepas de carménère son de pie franco (es decir sin injertar) lo que permite obtener la pureza de los aromas de Carménère - Por otra parte, es imposible regar porque el viñedo está plantado en las pendientes bajas de las laderas - Procedemos a una poda corta y efectuamos rigurosas vendimias en verde para concentrar los componentes aromáticos de las uvas.

### Vendimia

Se vendimia a mano, en banastas y de madrugada - Selección antes y después del despallado - Sin estrujado - Las uvas se llevan a una cámara fría a 2 °c para refrigerarlas antes de volver a llevarlas a la bodega.

### Vinificación

Prefermentativa en frío entre los 8 y 12 °c durante 6 a 8 día y a continuación fermentación alcohólica en cubas con pequeños volúmenes (70 hl) para el 75 y el 80 % de la producción - Para el resto la vinificación se realiza directamente en barrica - Durante la fase de fermentación realizamos estrujados con regularidad - Maceración más bien larga (un promedio de unos 20 días) para aportar complejidad y estructura - Realizamos la fermentación maloláctica en barrica - Crianza durante 3 meses sobre lias.

### Crianza

18 meses de crianza en demi-muids de roble francés (barrica de 600 litros). Clarificación. Embotellado.

## THE AÑADA

La temporada vitícola comenzó con las heladas más intensas vividas en Chile desde 1929. A pesar de la situación privilegiada de Lolol, nos vimos ligeramente afectados, con unos rendimientos inferiores a lo habitual, sobre todo en los blancos. Hasta mediados de enero vivimos un comienzo de verano bastante cálido. Luego el tiempo se mantuvo muy seco, pero las temperaturas refrescaron bastante (sobre todo por la noche). Así, lo que debía ser un año precoz resultó ser tan tardío como el 2013. Solo la cosecha de la sauvignon blanc fue una excepción, ya que comenzó como siempre muy pronto, alrededor del 20 de febrero, y se prolongó hasta el 7 de marzo.