

ARAUCANO RESERVA CARMENERE 2015



NOTAS DE CATA

Vino con un color profundo y denso. Aromáticamente intenso y fresco, las notas de regaliz, menta y grosella negra se mezclan con puntos de frutas en alcohol. La boca es redonda, suave y fácil, pero sin embargo deja un bonito punto aromático que tiende hacia pimienta blanca y regaliz. También se pueden percibir notas de café torrefacto en final de boca.

SUGERENCIAS

Carnes (filete de cerdo, cordero), queso.

TEMPERATURA

18 - 20°C

CONSUMO

1 - 3 años



50 hl/ha.

Origen / Localización
100% Colchagua.

ELABORACIÓN

Viticultura

Después de un invierno con lluvias dentro de la normalidad, tras 5 años de déficits, comenzamos la temporada con los depósitos llenos de agua. El comienzo de la primavera fue seco y cálido, lo cual hizo avanzar el desarrollo vegetativo. Luego hicimos un alto en la cosecha para esperar a la pinot noir (finales de marzo) y a la primera syrah (principios de abril). La añada se presenta estructurada, con buenas composiciones tánicas y unos aromas maduros. En Lolol esperamos que la influencia oceánica nos permita preservar la acidez.

Vendimia

Vendimia en cajas, selección por parcela. Al llegar a la bodega realizamos una doble selección de las uvas para eliminar las impurezas.

Vinificación

Refrigeración en cámara frigorífica y estrujado en frío. Encubado en cubas de concreto y acero inoxidable. Pisados frecuentes, maceración pelicular de 35 días.

Crianza

Encubado durante la fermentación maloláctica, puesta en suspensión frecuente de las lias durante 2 a 3 meses, crianza de 10 meses en madera de un vino.

THE AÑADA

Después de un invierno con lluvias dentro de la normalidad, tras 5 años de déficits, comenzamos la temporada con los depósitos llenos de agua. El comienzo de la primavera fue seco y cálido, lo cual hizo avanzar el desarrollo vegetativo. Luego hicimos un alto en la cosecha para esperar a la pinot noir (finales de marzo) y a la primera syrah (principios de abril). La añada se presenta estructurada, con buenas composiciones tánicas y unos aromas maduros. En Lolol esperamos que la influencia oceánica nos permita preservar la acidez.

CEPA

100 % CARMÉNÈRE : una de las más viejas cepas bordelesas de donde es originaria (Medoc). Por mucho tiempo confundida con la Merlot por su aspecto y características, es sólo recientemente que se ha descubierto para convertirse en la especialidad chilena.

VIÑEDO

Suelo

Arenoso - Limoso con cantos rodados.

Densidad

4550 cepas/ha.

Clima

Oceánico (Pacífico), que proporciona con regularidad brumas matutinas y noches frescas.

Edad media de la vides

12 años.

Rendimiento