

ERRAZURIZ



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Carmenere

ESTATE SERIES

2013

Denominación de Origen:	Valle de Rapel
Composición:	100% Carmenere
Alcohol:	13,5% v/v
pH:	3,56
Acidez Total:	5,04 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,3 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Carmenere Estate Series 2013 fueron rigurosamente seleccionadas de nuestros viñedos en el Valle de Rapel, cuyo clima regional se caracteriza por sus inviernos lluviosos y veranos secos. El viñedo está plantado en suelos profundos franco-arcillosos que son característicos de nuestro terroir en el Valle de Rapel. Las parras están conducidas en espaldera vertical y cuentan con riego por goteo, lo cual nos permite mantener un estricto control a objeto de obtener una producción baja y equilibrada.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2012-2013 fue una temporada fresca especialmente en la zona norte, con presencia de precipitaciones en primavera. Se registró una menor acumulación térmica total entre Octubre y Abril en todas las zonas. La diferencia en relación a la temporada pasada estuvo dada por menores temperaturas máximas promedio desde Octubre a Enero, mínimas promedio más bajas en Octubre y Diciembre, un Febrero más caluroso que el histórico, y por una mayor cantidad de precipitaciones desde Octubre a Abril. Lo anterior dio como resultado vinos tintos de colores vivos, acidez alta, grados alcohólicos moderados y buena intensidad frutal.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas durante el mes de abril, y trasladadas a la bodega, donde fueron suavemente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación que se realizó a temperaturas que fluctuaron entre los 26°C y 28°C con tres remontajes diarios. Dado que las uvas que conforman este vino provienen de diferentes viñedos, el período de maceración posfermentativa de los lotes varió de 10 a 34 días. Un tercio del vino envejeció en barricas de roble francés y americano por ocho meses, lo que permitió redondear taninos y contribuyó a su textura en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue estabilizado y levemente filtrado antes de ser embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Posee un profundo color rojo cereza con reflejos violeta, en nariz muestra aromas a frutas negras, como moras e higos, junto con especias como la nuez moscada y la pimienta, notas de chocolate y violeta se entremezclan con los demás aromas potenciando el conjunto. En boca se percibe una buena estructura, fresca acidez, taninos amables y un final agradable y persistente.