



CHILE | 2013 | VALLE DE COLCHAGUA

Araucano Reserva Carmeneré

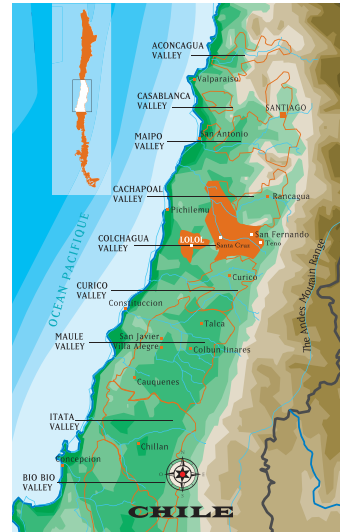
> CEPA

100 % Carmenère - 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.

> AÑADA 2013

Dado que este año ha sido lluvioso y las maduraciones largas, la añada 2013 lleva de una a dos semanas de retraso respecto a un año normal.

La frescura de la añada nos ha obligado a esperar un máximo de tiempo (a veces hasta la caída de las hojas) para alcanzar el estado óptimo de madurez fenólica en los tintos. Este año, los grados alcohólicos han sido moderados con unas acideces interesantes, lo cual nos permite presagiar unos excelentes equilibrios. La cosecha es buena en cantidad y sigue la tendencia general del país, salvo los carmenères, cuya floración se vio perturbada por las lluvias.



Estos últimos años la Carmenère fue una uva muy desatendida, considerada como una simple cepa rústica sin gran interés.

Nuestra experiencia con esta cepa en las parcelas donde fue plantada nos confirma el hecho de que proporciona vinos de gran elegancia.

Es una cepa que tiene muchas dificultades para madurar y que desarrolla notas mentoladas fuertes.

NOTA 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.



> ANÁLISIS

GRADO	14,3% vol
PH	3,90
ACIDEZ TOTAL	2,55 g/l de H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,5 g/l d'H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	2,9 g/l

> VIÑEDO

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: 100% Colchagua.

PAGO: Arenoso - Limoso con cantos rodados.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4550 cepas/ha

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

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 12 años.

RENDIMIENTO: 50 hl/ha

> ELABORACIÓN

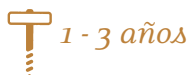
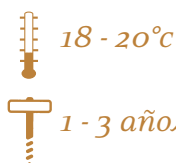
VENDIMIA: vendimia en cajas, selección por parcela. Al llegar a la bodega realizamos una doble selección de las uvas para eliminar las impurezas.

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 lías durante 2 a 3 meses, crianza de 10 meses en madera de un vino.

SUGERENCIAS

Carnes (filete de cerdo, cordero), queso.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com