

DAGAZ

CARMENERE
PUMANQUE ESTATE
2018

ENÓLOGO | Marco Puyo

D.O. | Valle de Colchagua – Costa

VARIETADES | 100% Carmenera

VIÑEDO Y SUELO

El Viñedo de Pumanque está ubicado a 34 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 238 metros sobre el nivel del mar. Está plantado con 5263 plantas/hectárea, tiene una edad de 14 años, está conducido en espalderas verticales y podado en cargadores.

El suelo es de granítico, con presencia de gran cantidad de piedras de cuarzo en distinto grado de fragmentación. Es profundo y permeable, lo que permite un buen crecimiento de raíces.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las lluvias del invierno y primavera 2017 que fueron mayores a otros años, permitieron comenzar la temporada con mayor humedad en el suelo lo que dio origen a una buena brotación y crecimiento de los brotes. El verano del 2018 fue de temperaturas moderadas, muy distinto al 2016 y 2017 que fueron muy extremos, el primero muy frío y lluvioso, y el segundo muy cálido. Estas temperaturas moderadas, sumadas a una buena humedad en el suelo, permitieron que la calidad de las uvas y del vino 2018 fuesen especialmente sobresalientes.

La cosecha se realizó 15 días más tarde que el año 2017, volviendo a fechas de cosecha más tradicionales.

VINIFICACIÓN

La cosecha comenzó el 16 de abril y finalizó el 30 de abril.

El rendimiento de las uvas fue de 1,8 kilos/planta.

En la bodega se realizó selección de racimos y granos, y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 5 días a 8°C. La fermentación demoró 15 días y luego se hizo una maceración post-fermentativa de 12 días.

CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 14 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer, cuarto y quinto uso.

El envasado se realizó la tercera semana de abril de 2020.

Botellas producidas: 15.000

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0

Acidez total (tartárica): 5,2 g/l

PH: 3,65

Azúcar residual: 2,2 g/l

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este Carmenera 2018 muestra un color rojo rubí intenso, con reflejos púrpuras. En nariz es elegante, con notas a moras, pimienta negra y rosada, canela, clavo de olor y otras especias. También notas a tabaco y cedro proveniente de la guarda en barricas. En boca es un vino de buen cuerpo y agradable acidez, con un final largo y muy persistente.

