

MICROTERROIR DE LOS LINGUES

COSECHA 2019, VALLE DE COLCHAGUA



CEPAS

100% Carmenere

FECHA DE COSECHA

14 al 16 de Abril 2019

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14,5%
PH	3,66
Azúcar Residual	1,9 gr/L
Acidez Total	4,74 gr/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo de Los Lingues, Sectores de microterroir pre-seleccionados.

D.O. Los Lingues, Valle de Colchagua, sector ANDES.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo se encuentra localizado en el borde noreste del Valle de Colchagua, en los faldeos pre-cordilleranos de la Cordillera de Los Andes, con una topografía muy especial. Los Lingues tiene su propio microclima, transformándose en un pequeño sub-valle, especial para la producción de uvas tintas, como el Carmenere y el Cabernet Sauvignon, en él se producen uvas de excelente calidad, con un estilo propio muy particular.

SUELO Y CLIMA

El suelo de Los Lingues es de origen aluvio-coluvial y está compuesto por antiguas formaciones de terrazas. Los sectores de Carmenere Microterroir presentan suelos Franco-Arcillosos con escasa presencia de materia orgánica y una fertilidad baja. El perfil varía en textura de arena fina, arcilla y piedras de granito anguladas, con un excelente drenaje, lo que permite un buen desarrollo de raíces y una óptima gestión del agua por parte de la planta.

El clima es templado mediterráneo con una fuerte influencia de la Cordillera de los Andes, que permite tener días caluroso y noches más frescas, llegando a tener oscilaciones térmicas día-noche de hasta 20°C, condiciones ideales para la concentración de frutas en las uvas y para un óptimo proceso de maduración. La apertura entre los dos cordones montañosos crea una brisa que mantiene la temperatura uniforme entre los racimos y asegura una excelente condición sanitaria. Esta brisa se da particularmente en la época de maduración,

pasado el mediodía durante las horas de más alta temperatura y al atardecer. Las condiciones mencionadas nos entregan uvas de calidad excepcional, de gran cuerpo, color y acidez equilibrada, parámetros que son fundamentales para la larga crianza en barricas de estos vinos. En general los vinos resultan muy aterciopelados, elegantes y con una gran expresión frutal.

VINIFICACIÓN

La uva es enfriada a 5° C antes de ser procesada. A continuación se realiza una selección manual de racimos previa al despalillado para nuevamente realizar una segunda selección de bayas. Maceración pre-fermentativa por 10 días a 6°C. Fermentación alcohólica en barricas de 500 litros y fudres de 1.000 Lts de roble Francés por 16 días a temperaturas de 25 a 28°C. Maceración post-fermentativa por 20 días, descubado y fermentación maloláctica en barricas de 500 Lts.

GUARDA

*100% en bodega de roble francés.
15 meses.*

NOTAS DE CATA

De color rojo, profundo y oscuro con ribetes violáceos. En nariz presenta aromas a canela, chocolate, grosellas negras, higos secos, cereza negra, regaliz, cuero, tabaco y sutiles toques mentolados y cardamomo. En boca es de gran estructura y potencia, de acidez media-alta, sus taninos son abundantes, sedosos y bien integrados. Su final es largo, armonioso y elegante, especiado.

MARIDAJE

Filete de res grillado, sobre pastelera de choclo y salsa de Carmenere.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 15 y 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o dentro de los próximos 20 años.

BOTELLAS PRODUCIDAS

13.360