BODEGA BARROS

VINOS DE AUTOR
EST. 2000 CHILE

Carmenere cosecha 2024
Grand Cuvée
D.O. Colchagua-Costa



VARIEDADES

Carmenere 81.5%, Monastrell 15%, Malbec 1.5%; Petit Syrah 1% y Petit Verdot 1%.

ANÁLISIS

Alcohol 13,5% Vol.
pH 3,59
Azúcar Residual 3,3 gr/lt.

ENÓLOGO

Pablo Barros Spröhnle, Ingeniero Agrónomo PUC y Enólogo con más de 26 años de trayectoria en Chile, España y Francia. “El clima cálido y seco de esta vendimia fue fundamental para obtener la alta calidad que requeríamos para los tintos y en especial para Carmenere, que lo esperamos hasta el último, lo que nos facilito mucho el trabajo!”.

VIÑEDOS

Las viñas que crecen en las áreas más bajas del campo en la ribera de un estero y son de los viñedos de Carmenere más viejos plantados en la localidad de Santa Ana, a 9,7 km de la cuidad de Peralillo, en la D.O. Colchagua-Costa. Éste lugar posee una larga historia relacionada a la vitivinicultura que se remonta a la época colonial en Chile. Este terroir se caracteriza por presencia de suelos de pumicíticos de origen volcánico, maicillos provenientes de granitos metamórficos y arcillas esmectitas de origen aluvial y la influencia en el microclima de la vaguada costera.

SUELOS

80% del Carmenere se encuentra en suelos de arcillas esmectitas. con estratas de granitos metamorficos en profundidad y una tosca de pumicita variable en profundidad. Si bien son suelos con una mayor fertilidad, el duramen pumicitico afecta el normal desarrollos de la zona radicular, generando una expresión de vigor baja a media en lo viñedos. El resto del Carmenere y las otras variedades, se encuentra plantado en zonas donde predominan los granitos metamorficos y las pumicitas. La arcilla entrega al Carmenere un sustrato ideal para la obtención de vinos de notas especiadas y balsámicas y una gran boca, y en los suelos graniticos y pumicíticos donde si bien encontramos vinos con muy buena estructura, su exprersión aromática es singular, apareciendo notas frutales y florales.

CLIMA

De un clima tipo mediterráneo semiárido, este secano interior tiene baja pluviometría y temperaturas moderadas que no superan normalmente los 30°C durante los días de más calor en el verano. En las tardes durante el verano, la vaguada costera entra en el valle desde Pichilemu, reduciendo considerablemente la temperatura y aumentando la humedad relativa. Este fenómeno meteorológico genera que la temperatura baje de manera muy importante, generando una amplitud térmica superior a los 20°C entre día y noche, permitiendo que los aromas frutales y la acidez natural de las uva se conserve de manera notable, ayudando a entregar vinos con complejidad, alta expresión aromática y muy buen balance en boca.

COSECHA

Realizada 100% de manera manual la última desde la tercera semana de marzo hasta la primera de mayo, dependiendo de la variedad.

VINIFICACIÓN

Los racimos cosechados a mano son despalillados y encubados en bins plásticos de 450 lts. Durante la fermentación alcohólica la temperatura se mantiene entre 26° y 28° Celsius y los orujos son pisoneados de una a 2 veces al día para mejorar el contacto del mosto con las pieles de la uva. En Carmenere, los últimos 2 días de FA la temperatura se deja subir hasta 30°C para dar redondez. Este proceso dura 2 semanas, la primera de fermentación y la segunda de maceración post-fermentativa. Luego, el vino es trasegado a barricas francesas de 1 a 4 usos para su fermentación maloláctica, luego es desborrado y devuelto a las barricas. Todas las uvas y todos los insumos enológicos utilizados en la producción de estos vinos son de origen orgánico.

GUARDA

Guarda en barricas francesas de 1er a 4to uso por entre 6 y 20 meses.

POTENCIAL DE GUARDA EN BOTELLA

Este vino esta diseñado para beberse ahora o guardarse por 10 años.

NOTA DE CATA

De aromas intensos, nuestro Grand Cuvée presenta notas especiadas y balsámicas (anís, canela, pimienta y menta), muy bien acompañadas por notas de chocolate, tabaco y toques ahumados. En boca es muy suave, sedoso, con un final aterciopelado y muy agradable. Casi peligroso, ya que invita a repetir la copa!

MARIDAJE

Perfecto con carne de Cordero al Palo, con Chimichurri. Al no utilizar productos de origen animal en su elaboración nuestro Grand Cuvée puede ser consumido por veganos y para estos recomendamos la Lasaña de Berengenas o Verduras Asadas con Chimichurri.

