

# CONTAO'

- OWM Wines -

CARMENERE D.O. Valle de Colchagua  
+ PETITE SIRAH 2014 - Chile

De color rojo rubí intenso con notas violetas, profundo en nariz con agradables aromas a especias, frutos rojos suaves. Sensación de boca suave, con agradable carácter de Carmenere sin pirazina marcada. En boca es jugoso con taninos redondos y suaves. Petite sirah aporta una elegante acidez, haciéndolo fresco, manteniendno su agradable estructura y volumen medio.

## FICHA TECNICA

### Nuestras uvas

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur-oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como el Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos. Los sectores destinados para este ensamblaje fueron seleccionados desde poda, con rendimientos controlados, y labores culturales en forma oportuna.

Con una densidad de plantación de 2666 pl/ha y 4545 pl/ha el viñedo cuenta con una edad que fluctúa entre los 9 y 17 años, con rendimientos entre 8.300 y 9.000 kg/ha.

Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en laderas de pendiente suave, con suelos donde predominan las arcillas y con estratos de toscas en los sectores de mayor pendiente, otorgándole mayor fuerza y expresión al vino.

La vendimia 2014 se caracterizó por presentar bajas precipitaciones en el invierno 2013, llegando a un promedio de 393 mm. Una primavera con ausencia de precipitaciones, con presencia de algunos eventos de heladas tempranas, y un verano con altas temperaturas y altas oscilaciones térmicas, llevó a tener rendimientos más bajos de lo estimado. Gracias a una excelente condición sanitaria de las uvas se logra una óptima vendimia, con cosechas prolongadas que permitieron una maduración equilibrada de la fruta seleccionada.

Nuestras uvas son cosechadas y despalladas a mano en un proceso que no toma más de 5 hrs desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración.

La fermentación se realiza en bins plásticos de 800 kg de capacidad, se controla su temperatura, obteniendo fermentaciones de 15 días en promedio, mediante el uso de levaduras nativas. Remontajes suaves favorecen la extracción de taninos más elegantes.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en barriles de roble de 3 a 4 usos, los cuales reciben de uno a dos trasiegos en el año, para luego continuar su crianza en ellos durante 15 meses.

## SUGERENCIAS

Temperatura de consumo: 16°C. verano -18°C. invierno.

Decantación: Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.

Maridaje: Risottos, tabla de quesos, verduras asadas y sazonadas, aves a la grilla.

## ANALISIS BASICO

Alcohol	: 13.8°
Azúcar Residual	: 1.8 g/l
pH	: 3,54
Acidez Volátil (C2H4O2)	: 0,58 mg/L
Ac. Total gr/L Tart.	: 5,35

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Año: 2014

Filtración: Sin filtrado

Rendimiento 2014: 8.300 y 9.000 kg/ha

Ensamblaje: 90.7% carmenere + 9.3% petite sirah

Producción: 555 botellas

Período de guarda: 4 - 6 años

