

CONTAD'

- OWM Wines -

TEMPRANILLO D.O. Valle de Colchagua
+ CABERNET SAUVIGNON 2015 - Chile

De color rojo rubí violeta, aromas a frutas como cereza, ciruela y a especies como clavo de olor, leve tabaco, es una muy buena combinación de 2 variedades logrando una interesante mezcla. Cabernet Sauvignon aporta suavidad, buenos taninos y agradable notas a especies. El tempranillo le da frescura con agradables aromas y buena acidez. En boca es aterciopelado con taninos suaves, agradable acidez con buen volumen y estructura.

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 7.800 y 9.000 kg/ha.

Los sectores trabajados se caracterizan por estar ubicados en ladera de pendiente suave, con suelos donde predominan las arcillas y estratos de toscas otorgándole mayor fuerza y expresión al vino. Durante el invierno del año 2014 se registraron 833 horas frío y 489 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y condiciones libres de lluvias.

Un verano libre de lluvias, altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido, produce un pequeño adelanto en las cosechas. Fue una temporada que permitió realizar una cosecha tranquila, esperando la madurez fenólica adecuada para cada una de las variedades seleccionadas y que gracias a la buena condición sanitaria de los viñedos se logran buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas y despalilladas a mano en un proceso que no toma más de 5 hrs desde su corte hasta su inicio de maceración, la cual toma entre 3 a 5 días para luego activar su proceso de fermentación espontánea. La fermentación se realiza en bins plásticos de capacidad 800 kg cada uno, controlando temperatura, prolongándose durante aproximadamente 15 días, con uso exclusivo de levaduras nativas y remontajes suaves para favorecer la extracción de taninos dóciles.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en barriles de roble de 3 a 4 usos y que 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: Aves de caza (pato), pastas, risottos, jamón curado, tabla de quesos

ANALISIS BASICO

Alcohol	: 13°
Azúcar Residual	: 0.92 g/l
pH	: 3,45
Acidez Volátil (C2H4O2)	: 0,55 mg/L
Ac. Total gr/L Tart.	: 5,49

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Año: 2015

Filtración: Sin filtrado

Rendimiento 2015: 7.800 y 9.000 kg/ha

Ensamblaje: 50% tempranillo + 50% cabernet sauvignon

Producción: 1.209 botellas

Guarda: 5 años

