

OWM

HAND - MADE

[LIMITED EDITION]

[37% carmenere + 23% cabernet sauvignon]

[14% syrah + 12% petite sirah]

[9% tempranillo + 5% petit verdot]



De color rojo rubí intenso con notas violetas, profundo, en nariz, agradables aromas a frutos rojos frescos, especies, delicada mezcla, sensación de boca suave, jugosa con taninos redondos, suaves, sedosos, de estructura y volumen medio, elegante, buen equilibrio.

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 10 y 17 años, con rendimientos entre 7.000 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.

Durante el invierno del año 2015 se registraron 891 horas frío y 533 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia se logran mantener las buenas condiciones de la fruta. Un verano libre de lluvias, altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido, se produce un pequeño adelanto en las cosechas, sin embargo fue una temporada que permitió realizar una cosecha larga, 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 obtener buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas a mano en un proceso que no toma más de 2 hrs desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración.

La fermentación se realiza en recipientes 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 2 a 4 usos, los cuales reciben de uno a dos trasiegos en el año, para luego continuar su crianza en ellos durante 23 meses.

SUGERENCIAS

Período de Guarda: Puede ser disfrutado ahora o bien ser guardado por 6 - 8 años.

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

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

Maridaje: Ideal para acompañar con pastas, carnes rojas, quesos y risottos.

ANALISIS BASICO

Alcohol	: 13,8°
Azúcar Residual	: 1.19 g/l
pH	: 3,52
Acidez Volátil (C2H4O2)	: 0,61 mg/L
Ac. Total (tart.)	: 5,01 gr/L

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Año: 2016

Filtración: Sin filtrado

Rendimiento 2016: 7.000 y 9.000 kg/ha

Ensamblaje: 37% carmenere + 23% cabernet sauvignon
14% syrah + 12% petite sirah
9% tempranillo + 5% petit verdot

Producción: 6.615 botellas

Periodo de guarda: 6 - 8 años

Crianza: 23 meses barricas francesas 2º, 3º y 4º uso.