



PARINACOTA

LIMITED EDITION

Origen

Valle del Maule

Variedades

Syrah (70%) y Carignan (30%)

Notas de Cata

Parinacota es un vino sugerente, con personalidad, sofisticado y elegante. De un color rojo violáceo intenso, profundo y brillante. Sus expresivos aromas revelan frutas silvestres como arándanos, frambuesas y ciruelas, ruibarbo, violetas, notas especiadas a regaliz, té negro, nuez moscada, cedro y olivas negras. Tiene un toque ahumado y marcada mineralidad. Es un vino de gran carácter y peso, de buen cuerpo y estructura, con taninos bien presentes, que recuerdan a los de los vinos de altura. Son frescos, vigorosos, intensos y elegantes, gracias a la guarda en barricas. Este vino es redondo, de buena acidez, agradable y de largo final. Marida a la perfección con preparaciones de cordero, carne, guisos, carne de caza, pato, embutidos y quesos maduros. Capacidad de guarda: 5 años

Terroir

Todas las uvas provienen de pequeñas parcelas de viñedos seleccionados ubicados en el Valle del Maule, en Loncomilla, a 60 Kms. al este de Cauquenes. Los suelos de esta zona son más evolucionados y fueron formados por rocas ígneas tanto volcánicas como intrusivas, resultantes de la actividad magmática que ha dominado, desde hace millones de años hasta el presente, en los distintos períodos geológicos. Los suelos franco arcillosos y franco arenosos tienen una composición mineralógica con alta concentración de elementos como silicio, hierro, magnesio, potasio, sodio y aluminio, con distintos niveles de disponibilidad. En conjunto, estos suelos generan efectos distintos, permitiendo a los viñedos nutrirse por sí solos, mejorando su equilibrio y sobreviviendo así en esta zona tan extrema, de secano principalmente y con mínima labor.

BODEGA
VOLCĀNES
DE CHILE

El clima es temperado y cálido, con inviernos frescos y húmedos y una pluviometría promedio de 500 mm.

Los veranos son secos con temperaturas diurnas máximas de 29°C-32°C y mínimas de 11°C-13°C durante la noche.

Esta fluctuación térmica produce un desarrollo organoléptico intenso así como buena maduración de los taninos.

Sin embargo las altas temperaturas no duran demasiado, lo que permite a las uvas madurar con lentitud y preservar su acidez, lográndose así vinos aromáticos, frescos y vibrantes.

Vinificación

Controles organolépticos y analíticos determinaron que el Syrah y el Carignan se cosecharan el 14 de abril y el 27 de marzo respectivamente. Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg. El proceso comienza con una selección rigurosa de la fruta. Tras el despallado, se depositan sobre una mesa de selección que vibra, descartándose toda uva verde o deshidratada, la que es eliminada antes de pasar a la molienda.

Luego, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío (de 5 a 7 días a temperaturas de 6 C-8 C), para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas. Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles desde las pieles. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos.

El vino permanece en el tanque de 26 a 30 días. Luego cada vino es transferido a barricas de roble francés (30% nuevas, el resto de segundo y tercer uso). En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer el vino durante 15 meses.

Hacia el final del proceso de envejecimiento, se hace la mezcla de Parinacota. La proporción es 70% Syrah y 30% Carignan, lo que determina la mejor relación entre equilibrio, armonía, elegancia y complejidad.

Estación y Cosecha

El invierno fue frío, con 400 mm de lluvia acumulada, índice menor que el de la temporada anterior. No se registraron lluvias en primavera, gracias a lo cual la brotación y floración fueron óptimas. La primavera fue más cálida, registrándose temperaturas de 20,4 C, 24,5 C y 25,7 C en los meses de octubre, noviembre y diciembre respectivamente. El período comprendido entre pinta y maduración (enero a abril) se desarrolló bajo temperaturas similares a las del 2010. En consecuencia las condiciones climáticas fueron favorables para la correcta maduración de las uvas de Carignan y Syrah. El mes de enero fue el más cálido con un promedio mensual de 28,6°C, temperaturas que se mantuvieron altas durante febrero (28,2°C). Gracias a estas condiciones se logró una maduración completa y homogénea antes de la cosecha.

Notas Técnicas

Acidez: 3.73 g/l

pH: 3.43

Azúcar residual: 2.34 g/l

Alcohol: 14.0%

Enólogo

Pilar Díaz



BODEGA
VOLCANES
DE CHILE