

GRAN RESERVA CARMÉNÈRE



Sibaris

ORIGEN

Fundo Colchagua, Valle de Colchagua.

VIÑEDOS

Suelos: Son suelos sedimentarios, de topografía inclinada formando laderas, textura franco a franco arcillosa, bien drenados y de fertilidad media, por lo que son particularmente apropiados para el cultivo de las variedades tintas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Carménère.

Clima: El clima es mediterráneo húmedo. Los inviernos son moderadamente lluviosos con una precipitación anual promedio de 400 mm. Los veranos son secos, cálidos y de noches frescas, lo cual asegura la producción de uvas sanas, con delicada textura y acentuado aroma.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva se cosechó manualmente en bins de 500 kgs. Luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente dejando un 30 % de bayas enteras sin moler. Finalmente el mosto fue enfriado para ser macerado en presencia de sus orujos antes de la fermentación, a una temperatura de 5° C. por un período de 3 a 5 días.



Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28° y 30° C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus orujos durante 10 a 14 días adicionales. El 100 % del vino se guardó en barricas de Roble francés por 12 meses para aportarle mejor estructura al suavizar los taninos y otorgarles mayor complejidad.

NOTAS DE CATA

El vino Carménère es de una cepa originaria de Bordeaux, Francia, desaparecida en el siglo XIX y hoy redescubierta en Chile. Proviene de nuestros viñedos del valle de Colchagua. Es de color rojo violáceo, intenso y profundo, de exuberantes aromas a cerezas negras, ciruelas maduras, frutos del bosque, arándanos acompañado de notas muy especiadas como pimienta negra, romero, boldo y laurel. En boca es suave, concentrado, complejo, se distingue por su sedosidad y notas especiadas y frutales con un final de boca persistente y delicado. Es ideal para acompañar carnes rojas, aves, pasta y pescados. También es perfecto para preparaciones típicas chilenas tales como pastel de choclo, humitas y empanadas.

ENÓLOGO

Pilar Díaz