



TECTONIA

CARMÉNÈRE

Origen
Valle del Maule

Variedad
100% Carménère

Terroir
Este Carménère proviene de nuestros viñedos en Cauquenes, en el Valle del Maule, a 350 km al sur de Santiago.

El viñedo, plantado en el año 2007; se ubica en suelos compuestos por rocas ígneas, tanto volcánicas, como intrusivas; suelos formados hace millones de años atrás, a partir de erupciones volcánicas durante la era Paleozoica y en el período Jurásico.

Son suelos profundos, de textura arcillosa, con una alta presencia de granito, cuarzo y sectores con basaltos.

El clima en esta zona es templado a cálido. Los veranos son por lo general cálidos y secos, con temperaturas promedio diarias de 28°C a 30°C y noches frías, con 8°C a 11°C.

El otoño es frío, húmedo y el índice de precipitaciones acumuladas es de 250 mm y 500 mm, dependiendo del año.

Vinificación

Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg. Las uvas se transportan cuidadosamente a la bodega, en donde se realiza una rigurosa selección de racimos y de granos; descartando las bayas verdes o deshidratadas.

Después de la molienda, las uvas se someten a una maceración en frío pre-fermentativa durante aproximadamente 7 días entre 6 -8 ° C para obtener una mayor intensidad de color y más concentración de aromas.

Posterior a esto, comienza la fermentación alcohólica, mediante levaduras seleccionadas; la cual, se maneja a 26-28 °C durante 14-15 días, y con remontajes diarios para lograr extraer el correcto nivel de polifenoles.

Una vez que la fermentación ha finalizado, se realiza una maceración post-fermentativa junto con las pieles, para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos, durante 10 a 15 días.

Posteriormente, el vino obtenido, es transferido a barricas de roble francés, de las cuales 25% nueva y el resto de segundo y tercer uso. En ellas, se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer el vino durante 12 a 13 meses.

Notas de Cata

Tectonia Carménère es un vino atractivo, el cual muestra muy bien su tipicidad varietal. En nariz predominan notas de frutos negros como cereza, mora y casis, acompañados por notas de pimienta negra, nuez moscada y un sutil toque de mentol y especies típicas del Carménère. En boca es expresivo, con un buen balance entre sabores afrutados, tabaco, chocolate, café tostado, grafito y una marcada mineralidad. Posee taninos estructurados y maduros, que junto a una buena y agradable acidez, generan un cuerpo fresco, suave y elegante, con buena persistencia y un largo final.

Marida a la perfección con estofados, guisos, carnes rojas magras, legumbres, comida chilena, pulpo al olivo, embutidos y quesos maduros.

Capacidad de guarda: Mínimo 5 años

Enóloga:
Pilar Diaz



BODEGA
VOLCÁNES
DE CHILE