

PEWËN

DE APALTA

2019

Variedad: 100% Carménère

Región: Valle de Apalta

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Este gran vino tiene un color púrpura carmín intenso de buena profundidad. Su complejo bouquet combina elegantemente frutas negras frescas como arándanos y moras que se entremezclan con especias como paprika y tabaco muy características de la variedad. En boca es concentrado y con un frescor que se desarrolla de la acidez y caracteres propios de la variedad. Buena estructura y profundidad, este es un vino sabroso y persistente con buen potencial de envejecimiento.

SUELO

Este viñedo fue plantado en 1938 en el piedemonte de los cerros de Apalta. Los suelos son de origen granítico descompuesto con una buena porosidad y de muy baja fertilidad. Estos suelos tienen un gran drenaje que garantizan un adecuado control del vigor. El balance hídrico se da de forma natural, estos viñedos de secano obtienen aportes de la cuenca durante la primavera para desarrollar una adecuada canopia y que permiten a la planta entrar rápidamente en una situación restrictiva pero suficiente para lograr un adecuado proceso de maduración.

CLIMA

El clima del valle de Apalta es del tipo mediterráneo sub-húmedo. Las lluvias están concentradas principalmente en invierno con un promedio histórico anual de 482 mm. La primavera es fría y seca, mientras que los veranos son calurosos con temperaturas que superan los 30 grados. Es un valle con una suma térmica con un promedio histórico de 1836 GDD lo que la hace una zona muy adecuada para el Carmenere. Las temperaturas comienzan a disminuir hacia fines del verano, permitiendo una maduración gradual de las uvas logrando así, buena concentración y una adecuada calidad de taninos.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante los últimos días de marzo, las uvas fueron despalladas y parcialmente molidas para lograr una maceración en frío por cinco días previo a su fermentación, incluyendo un 3% de racimos enteros en la parte baja de la cuba. La fermentación espontánea se desarrolló en cubas de concreto y acero con temperaturas de 24-26°C. La extracción fue alta al inicio de la fermentación con remontajes diarios y delestajes bajando su intensidad hacia el final de esta, logrando taninos más elegantes y suaves. Una maceración post-fermentación de 6 días permitió obtener la redondez que caracteriza este vino. Las pieles fueron prensadas usando una prensa vertical, el vino prensa es envejecido en barricas, siendo un importante componente de la mezcla final. El vino fue envasado sin filtrar luego de su crianza en barricas de roble francés -un 40% nuevas y 60% de segundo uso- por 18 meses.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol:	14.2% v/v
Acidez Total:	5.47 g/l Expresado en Ácido Tartárico
pH:	3.47
Azúcar Residual:	2.02 g/l



Santa Rita