

MICAS

CARMENÈRE

2021

VALLE DE CACHAPOAL

ALTURA: 300 METROS
SUELO: LADERA GRANÍTICA
EXPOSICIÓN: NORTE
VIÑAS VIEJAS



VIÑEDO

Este viñedo está situado en Cachapoal, una de las mejores zonas del país para la producción de Carmenère. Fue plantado en el año 1950 y por esto hoy en día tiene bajo rendimiento, lo que es reflejado en vinos de alta calidad.

CLIMA

Su clima mediterráneo y orientación norte del viñedo, la cual recibe más horas de sol en el verano, permite que la madurez fisiológica y fenólica coincidan perfectamente al momento de la cosecha. Este viñedo fue plantado el año 1950, por esto hoy en día la viña entra en equilibrio natural, en donde tenemos bajas rendimientos y fruta muy concentrada, lo que se traduce en vinos de gran equilibrio y muy alta calidad.

SUELO

A nivel de suelo, el viñedo se encuentra plantado sobre una ladera granítica descompuesta que permite una buena penetración de las raíces que logran explorar el perfil del suelo por completo a lo largo del tiempo.

PRODUCCIÓN Y GUARDA

Todos los trabajos realizados han sido cuidadosamente supervisado por nuestro equipo de viticultura y enología, con el fin de maximizar la calidad de la fruta. Esta fruta es cosechada a mano y puesta en cajas con capacidad de 20kg, por lo cual no hay maltrato en la uva. La cosecha se realizó en el momento de óptima madurez fisiológica y fenológica, la cual se produjo la última semana de Marzo. A nivel de bodega, la fruta entra a una minuciosa selección de racimos que luego es despallada para pasar por una última selección de granos. Luego las uvas entran a pequeños estanques de acero inoxidable, en donde hay una maceración en frío por siete días (esto para ayudar a la extracción de color), para luego comenzar la fermentación, la cual en todo momento se realiza a temperatura controlada, una vez terminada la fermentación, el vino queda en contacto con las pieles por 15 días más con el objetivo de redondear la boca del vino. Luego este pasa a guarda en barricas de roble francés por 18 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso y profundo con matices violetas. En nariz es muy complejo, elegante, con notas a clavo de olor, especias, además de frutos negros y algo de chocolate. En boca muestras muy buen volumen, taninos suaves y una rica acidez que se equilibra perfecto con la fruta y el roble francés. Final largo, con carácter, elegante y muy persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Carmenère
Rendimiento: 5.000 kgs por ha
Cosecha: Primera semana de marzo
Alcohol: 14%
PH: 3.54
Acidez Total: 5.43 g/l
Azúcar Residual: 3.04 g/l

