

# Cenit 2008



Denominación de	Alcohol:	14,5 % por volumen
Origen: Valle de Colchagua	Ph final:	3.58
Viñedo de	Acidez Total:	5.80 g/l (ácido tartárico)
Origen: Caliterra Estate	Azúcar Residual:	2.45 g/l
Variedades:		
30% Cabernet Sauvignon		
34% Malbec		
21% Petit Verdot		
15% Carménère		

## > *Viñedo*

La temporada 2007-2008 fue cálida en el valle de Colchagua, donde se registró una suma calórica de 1.700 grados-día, 6,4% por sobre el año anterior (1.598 grados-día), y un 2,4% más alta que el promedio histórico (1.660 grados-día). Los diferentes estado fenólicos (floración, cuaja, pinta y madurez) se vieron afectados por un invierno frío y seco (con temperaturas mensuales promedio inferiores a las de la temporada anterior, con mayor cantidad de horas frías acumuladas y con la ocurrencia de heladas invernales), lo que ocasionó que la brotación se produjera entre 10 y 15 días más tarde, pero de manera más uniforme que en años anteriores. Las altas temperaturas registradas en enero, febrero y marzo apuraron el ritmo de la maduración, lo que llevó a una cosecha más temprana, con una importante merma en los rendimientos de las variedades tintas.

## > *Notas de Vendimia*

Muestra un color profundo y oscuro y denso, muy vivo y atractivo, resaltando su brillantez y notas rubies oscuras en el borde de la copa.

En nariz su intensidad es sorprendente, no es necesario acercarse demasiado para poder percibir los primeros perfumes que se desprenden libremente de la copa. Es muy difícil poder enumerar la gran riqueza aromática de Cenit. Parten frutas rojas maduras, frutos secos y huesillos que son acompañados por notas a vainilla, coco y moka. Más adelante aparecen notas de un perfume a hojarasca y frutos del bosque. Que dan una connotación de finura y elegancia.

En boca estimula todos nuestros sentidos. Muestra su gran cuerpo con un tanino que aparece dulce y maduro, muy concentrado, su potencia se presenta con mano enguantada debido a una gran suavidad. Presenta una gran persistencia y un increíblemente largo final.

## > *Fermentación y Envejecimiento*

Con esta Cuarta versión de Cenit nuevamente ratificamos el curso que habíamos definido desde un comienzo que es producir el mejor vino con las uvas de nuestro campo, para esto en el 2008, hemos incorporado un 15% de de Carmenere, el cual aporta complejidad a la mezcla, que con el Cabernet Sauvignon, el Malbec y Petit verdot, expresa en una sinergia las mejores características de cada variedad. Como los años anteriores, tuvieron que pasar 18 meses antes de que este vino estuviese listo para ser mezclado y embotellado. Su larga guarda se realizó en barricas de roble, 75% de ellas francesas y 25% americanas, incrementándose el % de barricas americanas en relación a otros años dada la mezcla con Carmenere que es una variedad que presenta en nuestro terruño una gran afinidad con este Roble. Realizó lentamente la fermentación maloláctica durante su primer invierno, antes del primer trasiego, de los cinco que tuvo en total.



## > *Notas del Enólogo*

La máxima atención a detalle ha sido puesta en práctica para hacer el Cenit 2008. Durante el proceso de búsqueda de la relación perfecta entre cepas, que tomó varios meses y largas degustaciones, decidimos, dado el beneficio que otorgaba al vino, el incorporar este año un 15% de Carmenere, variando por primera vez desde el 2005 la composición varietal de este vino, incorporando una gran sedosidad y potenciando la expresión de nuestro terruño en la copa el objetivo era obtener el mejor vino posible, como es de suponer. Así continuamos la senda de este vino, que se abre camino por sí solo y bien puede transformarse en un referente para el Valle de Colchagua por su identidad tan peculiar.

