

CALITERRA® Reserva



Denominación de Origen
Valle de Colchagua

Viñedo
Viñedos Caliterra
Estate Grown

Variedad
87 % Merlot
8 % Carménère
5 % Shiraz

Alcohol
13,5 % por volumen

pH Final
3,60

Acidez Total
5,10 g/l (ácido tártrico)

Azúcar Residual
2,88 g/l

MERLOT
2010

Viñedo

Todos los meses de la temporada de crecimiento registraron descensos en sus temperaturas medias, alcanzando incluso un 18,4% menos en abril y un 3% menos en el mes más cálido, enero, respecto a los promedios históricos. Esto se tradujo en una temporada muy desafiante para alcanzar una correcta madurez, ya que tempranamente registramos retrasos de 11 a 13 días en los estados fenológicos de las plantas y una menor acumulación térmica que finalmente alcanzó los 1.538 GD, 175 GD menos que lo registrado en la temporada anterior y un 9,5% inferior a los promedios históricos. Esto sitúa a Colchagua como uno de los valles con mayor descenso en las temperaturas medias y en acumulación térmica durante la temporada 2009-2010.

Notas de Vendimia

Vino de atractivo color rubí, muy vivo y brillante. En nariz es muy exuberante en frutas, se perciben berries, ciruelas, tanto frescas como secas, notas a vainilla y algo de coco. En boca es sedoso, llenador y cumple con tener el nervio necesario que equilibra la calidez y dulzor de los taninos.

Fermentación y envejecimiento

Como ha sido habitual cada temporada, nuevamente el trabajo del viñedo en forma poligonal fue crucial durante esta temporada, el cual consiste en separar racionalmente la heterogeneidad dentro de los distintos cuarteles, diferencias generadas por la diversidad presente en los suelos. Con la ayuda de tecnología de punta a través de imágenes multispectrales, somos capaces de diferenciar el estado de madurez planta a planta para luego llevar separadamente a la bodega polígonos de fruta uniforme que inicia su camino propio hacia la botella y no acompañada de una masa de uvas de diversa madurez. Esto implica un grado de separación de sub-lotes muy ceñido a como ocurren naturalmente las variaciones de suelo bajo las plantas.

En esta vendimia en particular, hemos debido manejar con gran cuidado las cosechas ya que el ser una temporada con madurez tardía, la elección justa de la madurez de cada lote permitió obtener vinos de gran expresión frutal con una correcta redondez en boca y un excelente balance de frescor.

La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a temperaturas que empezaron a los 30° Celsius para posteriormente descender a 26° Celsius con la finalidad de evitar la sobre extracción de los orujos. El vino fue envejecido en barricas de roble, por un período de 10 meses, lapso durante el cual ocurrió la fermentación maloláctica.

Notas del enólogo

Esta temporada en nuestro Viñedo, tuvo en general temperaturas bajo la media de un año normal, esto permitió resaltar especialmente los caracteres frutales en nuestros vinos. En nuestras plantaciones de Merlot, hemos continuado los trabajos dirigidos a la raíz de las planta, obteniendo resultados muy interesantes en términos de madurez de la fruta. Los vinos son muy frutales, con una dominancia de guindas y ciruelas en la nariz, mientras que los taninos en boca han tendido a suavizarse. Para el tiempo de empalmar con la cosecha anterior, más o menos a comienzos del 2011, estará muy placentero aún con su juventud.

