



  
**CARMEN**  
SINCE 1850

*Delanz*

ALTO JAHUEL

**Área Geográfica:** Valle del Maipo, Alto Jahuel.

**Composición:** 76% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 3% Petite Sirah

**Alcohol:** 13.5 %Vol

**Acidez Total:** 5.1 g/l (expresado en ácido Tartárico)

**pH:** 3.7

**Azúcar Residual:** 2.27 g/l

---

### Cosecha y Producción

La cosecha 2018 fue particularmente buena para la zona de Maipo. Con buenos rendimientos y buena calidad, algo que no habíamos visto en Chile en mucho tiempo. El patrón climático fue muy parecido a promedios históricos, alcanzando en la temporada una suma térmica 70 días grado menor que al promedio. Las precipitaciones fueron de 264 mm durante todo el año, lo cual está en línea con el promedio histórico de los últimos 5 años, pero que sin duda es menor a los promedios históricos si consideramos las últimas 3 décadas.

---

### Viñedo

Esta es la primera versión de Delanz, es una mezcla tinta de nuestro viñedo de Alto Jahuel. Este viñedo tiene 600 há. Como es de esperar en una superficie como esta, existen muchas realidades distintas. Está rodeado de cerros y tiene distintas formaciones geológicas, pendientes, altitudes, texturas de suelo. Es por esto que tiene distintas variedades plantadas. Con Delanz, buscamos reflejar la identidad de Alto Jahuel a través de una mezcla de ciertos cuarteles, que nos permiten interpretar el territorio como un todo.

---

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y llevadas a la bodega en pequeñas cajas de 12 Kg. Pasaron por una selección óptica antes de entrar en el tanque. La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable a 23 ° -28 ° C (73 ° -82 ° F). El tiempo de maceración fue de 24 días. Las pieles fueron a una prensa vertical, utilizando diferentes presiones para obtener el vino de prensa, que luego se utilizó en la mezcla final. El vino fue envejecido en barricas de roble francés durante 18 meses, la clarificación y la estabilización se realizaron naturalmente durante este período.

“Nuestro Delanz 2018 muestra un hermoso color rubí brillante con toques violáceos. En nariz es delicadamente perfumado, fresco y vivo, con aromas clásicos de violetas y frambuesas. En el paladar, aparece fruta fresca, seguida de sutiles notas de especias. Muy puro e intenso, con una deliciosa elegancia acompañada de taninos perfectamente maduros que sostienen el vino hacia una gran persistencia y finura”.

---

- Emily Faulconer, Winemaker-