

  
**CARMEN**  
SINCE 1850

*Delanz*

APALTA

2020

.....• Comentario de la vendimia •.....

La temporada 2019-2020 fue en general cálida y muy seca debido a la importante sequía que ha afectado a la zona durante muchos años. Esta escasez de agua provocó una reducción en los rendimientos de alrededor del 20%, lo que técnicamente aumenta la calidad de la uva gracias a una mejor ventilación de los racimos, una mejor exposición al sol y una maduración más uniforme. Estas condiciones también dieron como resultado que la vendimia comenzara antes en relación a un año normal.

.....• El Viñedo •.....

El viñedo está ubicado en el valle de Colchagua, específicamente en el Valle de Apalta. A lo largo de los años, seleccionamos cuidadosamente las mejores parcelas para elaborar este vino. El corazón del vino proviene de un viñedo muy antiguo del Carmenere plantado en 1935. Plantado sobre suelos graníticos que tienen algo de arcilla en el perfil, lo que permite su cultivo sin riego. Mezclamos con Cabernet Franc y Syrah que provienen de un viñedo plantado en 2003, ambos de suelos graníticos muy profundos.

.....• Vinificación •.....

La uva se cosechó a mano a primera hora de la mañana y se llevó a la bodega en pequeñas cajas de 12 kg. Se realizó una selección óptica antes de entrar en el tanque. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a 23 ° -28 ° C (73 ° -82 ° F). El tiempo de maceración fue de 24 días. Los hollejos pasaron 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 estabilización se produjo de forma natural durante este período.

Área Geográfica: Valle de Apalta

Composición: 79% Carmenere 15% Cabernet Franc 6% Syrah

Alcohol: 13,5 %Vol

Acidez Total: 5,31 g/l (expresado en ácido Tartárico)

pH: 3,65

Azúcar Residual: 1,4 g/l

"La añada 2020 de Carmen Delanz Apalta es la primera versión que se hace de este vino. Llevamos un tiempo planeando este lanzamiento, ya que Apalta es un lugar único y especial para la viticultura chilena y tenemos muchos años de experiencia aquí. Este vino es una mezcla, donde intentamos mostrar nuestra mejor interpretación de este valle, queremos que transporte a la gente a este mágico lugar. Apalta es un pequeño valle que se sitúa al pie de una pequeña cadena de cerros. Los cerros están cubiertos de bosque nativo que limitan directamente con nuestros viñedos. A través del vino podemos sentir el paisaje, con notas herbáceas en nariz, notas de frutas rojas y negras como frambuesas, moras y ciruelas, junto con sabores de cedro y especias. En boca es amplio, sedoso y con taninos finos. Junto a ellas vienen capas delicadas que revelan nuevos sabores y texturas".

- Emily Faulconer, Enóloga.

.....•.....

