



Delanz

APALTA

2021

..... Comentario de la vendimia

La temporada 2020-2021 fue fresca con algunas precipitaciones en momentos clave en el periodo de crecimiento. Las precipitaciones se concentraron en invierno, pero algunas se produjeron en diferentes momentos que permitieron un buen crecimiento para las vides y tener un desarrollo uniforme de la canopia. Esta condición más cálida en primavera, hizo que la brotación y la floración en el viñedo se adelantaran unos días; sin embargo, estos factores climáticos fueron muy favorables para una cuaja completa y homogénea de los racimos. Luego, tras esta primavera cálida, tuvimos temperaturas más frescas y también una lluvia inusual en enero, lo que hizo que los racimos maduraran de forma lenta y controlada, dando lugar a una gran temporada, de vinos muy elegantes.

..... 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 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: 71% Carmenere 15% Syrah 9% Petite Verdot 5% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,5 %Vol

Acidez Total: 5,57 g/l (expresado en ácido Tartárico)

pH: 3,47

Azúcar Residual: 1,84 g/l

"La añada 2021 de Carmen Delanz Apalta es la segunda versión que se hace de este vino. Llevamos un tiempo planeando este vino, 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.

.....

