

CORRALILLO GARNACHA

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Casablanca, Chile

VARIETADES: 92% Garnacha, 8% Syrah

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

Acidez Total: 5,51 g/l

Azúcar Residual: 1,83 g/l

pH: 3,45

Cajas producidas:



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: Made with organic grapes

EUROPE/CHILE: Organic wine



VENDIMIA

La cosecha 2020 estuvo marcada por un invierno con pocas precipitaciones, una primavera con temperaturas muy estables que propició una buena brotación y floración, y posteriormente un crecimiento vegetativo de buen vigor. En verano, como siempre las mañanas estuvieron nubladas, para a medio día despejarse y alcanzar temperaturas máximas de no más de 25°C, y en las tardes un descenso drástico de las temperaturas debido al viento que sopla desde la costa, propiciando una conservación natural de la acidez, los aromas y el color. La cosecha fue el 27 de marzo, con excelente calidad y estado sanitario.

VIÑEDO

Las uvas provienen del viñedo Santo Tomás, a 18 km del mar, en la parte alta de una ladera granítica, con exposición al norte. Este cuartel de tan solo 1,2 hectáreas fue establecido en el año 2017, con material genético de primer nivel, y no sin antes hacer un gran trabajo de suelo, una fertilización orgánica de base, y otros manejos orientados a tener un suelo vivo microbiológicamente. El viñedo está conducido en espaldera, orientando los manejos de canopia a obtener racimos pequeños y cubiertos de la luz del sol directa, para evitar pérdidas de color y acidez. El viñedo se maneja biodinámicamente, apuntando a obtener fruta de primera calidad y que refleje fielmente el terroir.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg, y posteriormente enfriadas en la bodega. El proceso consiste en una minuciosa selección de racimos y bayas, que son cargados gravitacionalmente hacia tanques abiertos de acero inoxidable, alternando bayas despalladas (50%), con racimos completos (50%). Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío durante alrededor de una semana, para después dejar la temperatura subir y permitir la fermentación. La extracción se basa en remontajes y pisoneos suaves en la primera etapa de fermentación, para luego por degustación y aumento del contenido alcohólico, ir disminuyendo su duración e intensidad. Posterior a acabada la fermentación, que dura alrededor de 10 días, se mantienen todos los sólidos durante una semana más, hasta pensar suavemente. El vino fue criado durante 14 meses en barricas de roble francés de 2do a 4to uso.

NOTAS DE CATA

El vino es de color rojo rubí de capa media, en nariz es fresco y herbal, con notas a frambuesas y cerezas frescas, además de un toque terroso y mineral. En boca posee una alta acidez, es jugoso y de gran persistencia.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar carne de cordero asada a las brasas, quesos maduros de oveja, y ensaladas con balsámico, frutos secos y frutos rojos deshidratados. Beber a 16°C.

