



TECTONIA

GRENACHE - PETITE SIRAH - MOURVÈDRE

Origen

Valle Central

Valle de Rapel: Grenache / Valle del Maipo: Petite Sirah / Valle del Maule

Variedad

Grenache: 45% - Petite Sirah: 38% - Mourvèdre: 17%

Terroir

Esta es una mezcla mediterránea de Grenache, Petite Sirah y Mourvèdre, cuya vinificación tiene una marcada influencia chilena; es una demostración del esfuerzo de Bodega Volcanes por rescatar el valor inherente de los suelos de los valles de Rapel, Maipo y Maule, resaltando las características y desarrollo que estas variedades nuevas alcanzan en estas áreas.

Los viñedos están ubicados en terroirs emblemáticos, de suelos compuestos por rocas volcánicas, ígneas e intrusivas, formadas por la actividad volcánica ocurrida en períodos geológicos, desde hace millones de años hasta hoy.

En el Valle de Rapel (Cachapoal), en Almahue, las vides de Grenache fueron plantadas sobre laderas empinadas, en las que el suelo se compone de rocas volcánicas, andesitas y basálticas, piroclásticas y brecha, y entre cuyos estratos existe roca sedimentaria de origen marino. Es una zona muy cálida, ideal para esta variedad poseedora de taninos estructurados, lo que le permite desarrollar una alta concentración y taninos perfectamente maduros.

Las parcelas de Petite Sirah se ubican en la Cordillera de la Costa, cerca de Melipilla, en el Valle del Maipo. Sus suelos están formados por rocas intrusivas del batolito costero, con alta presencia de arcilla y poco granito descompuesto, por lo que son suelos menos evolucionados. Esta zona es más fría, lo que desarrolla en las uvas una gran intensidad aromática y fragancias florales, así como taninos suaves y maduros.

Las parras de Mourvèdre también se encuentran en la Cordillera de la Costa, pero al sur, en la zona de Cauquenes, en el Valle del Maipo. En ese lugar las laderas se componen de material intrusivo con gran presencia de granito, arcilla y cuarzo. Los suelos aquí están más evolucionados. El clima predominante presenta días cálidos y noches frías, condiciones ideales para que estas variedades mediterráneas puedan madurar adecuadamente y con buena concentración. Así es posible obtener vinos aromáticos y vibrantes.

Vinificación

Controles organolépticos y analíticos determinaron que el Grenache se cosechara a fines de abril si el año es frío y a comienzos de abril si se trata de uno cálido. Las uvas de Mourvèdre se vendimian a principios de mayo, en años fríos, y a fines de abril en años cálidos. Mientras que las uvas de Petite Sirah son siempre cosechadas a mediados de mayo, en años fríos o cálidos, pues es una variedad de maduración tardía. Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg. Cada variedad se vinificó independientemente. El proceso comienza con una selección rigurosa de la fruta. Tras el despalillado, se depositan sobre una mesa de selección que vibra, descartándose toda uva verde o deshidratada. Tras la molienda, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante aproximadamente 7 días, a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas.

Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C, pues así se preservan los aromas. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles de cada variedad. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 25 a 28 días.

Luego cada vino es transferido a barricas de roble francés (20% nuevas, el resto de segundo y tercer uso). En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer el vino durante 12 meses.

Al final del proceso de envejecimiento, se hace la mezcla de Tectonia. La Grenache aporta carácter al vino, su energía, aromas a fruta silvestre y notas florales. Las notas terrosas, especias y sabores a fruta roja, así como la estructura, corresponden al Mourvèdre. Finalmente el Petite Sirah complementa con su armonía y entrega una firme estructura al vino, desplegando sus clásicas notas a fruta negra madura, integrando peso, densidad y complejidad a la mezcla final.

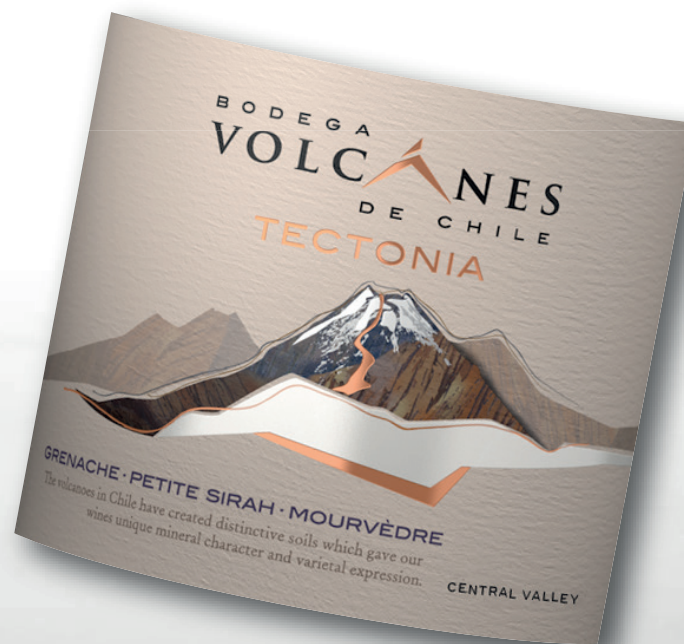
Estas tres variedades se entrelazan para crear una personalidad única y expresiva, en la que destacan la fruta roja y negra, notas ahumadas y mineralidad. Este vino presenta taninos agradables, buena estructura y una naturaleza reactiva.

Notas de Cata

Este vino sugerente y sofisticado muestra un intenso color violeta. En nariz revela aromas profundos a flores silvestres, algo de especias como orégano y canela, fruta roja y negra fresca, guindas, frambuesas y frutillas. Tiene también notas ahumadas, a tabaco y minerales. Es un vino con personalidad, peso, cuerpo y estructura, que entrega unos taninos poderosos, aterciopelados y enérgicos. Logra un buen equilibrio entre fruta y madera. El final es denso, elegante, complejo y persistente.

En maridaje, este vino es acompañante ideal de carnes rojas, guisos, cerdo asado, cordero, carne de caza, aves, empanadas, paella, risotto, embutidos y queso.

Enóloga
Pilar Díaz



BODEGA
VOLCÁN
DE CHILE