

DAGAZ

TIERRAS DE PUMANQUE

VIÑEDO PUMANQUE

— 2019 —

ENÓLOGO Marco Puyo

D.O. Valle de Colchagua – Costa

VARIEDADES 76% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 8% Carmenere, 3% Syrah

VIÑEDO Y SUELO

El Viñedo Pumanque está ubicado a 34 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 238 metros sobre el nivel del mar. Está plantado con 5263 plantas/hectárea, tiene una edad de 15 años, está conducido en espalderas verticales y podado en cargadores.

El suelo es granítico, con presencia de gran cantidad de piedras de cuarzo en distinto grado de fragmentación. Es profundo y permeable, lo que permite un buen crecimiento de raíces.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

El verano del 2019 fue de temperaturas medias, algo más cálido que el 2018, por lo que la cosecha se adelantó alrededor de una semana. Estas temperaturas permitieron tener vinos de buena estructura, con taninos suaves y buena acidez.

VINIFICACIÓN

Se comenzó el 3 de abril con Syrah y Cabernet Sauvignon, luego Petit Verdot, y se cerró la cosecha con el Carmenere el día 24 de abril.

En la bodega se realizó selección de racimos y granos, y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 7 días a 8°C. El rendimiento de las uvas fue de 1,5 kilos/planta.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 21 meses en barricas de roble francés 30% nuevas y 70% usadas.

El envasado se realizó la tercera semana de febrero de 2021.

Botellas producidas: 12.000

ANÁLISIS

Alcohol: 14,2 Acidez total (tartárica): 5,7 g/l PH: 3,5 Azúcar residual: 1,6 g/l

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí intenso. Nariz compleja, con frutos rojos y algo de especias, además de notas a grafito que reflejan el contenido mineral proveniente del granito que constituye el suelo. En la boca es elegante, de buena estructura, con mucha energía, persistencia y buena acidez. Esta última lo ayuda a ser fresco, vibrante, jugoso y a tener un buen potencial de guarda en botella.

