

La TRAMPA

2018



De color púrpura intenso, en nariz exhibe notas a moras, aceitunas negras y pimienta proveniente del Syrah; complementado por notas florales y de frutos rojos del Malbec y Pinot Noir. Un tinto fresco, de cuerpo medio, con taninos perfectamente resueltos, sedosos, buena persistencia y buen largo. Este vino premiará una guarda cuidadosa.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

80% Syrah – 15% Malbec – 5% Pinot Noir.

ORIGEN

Parcela “La Trampa” (33°19’41S - 71°26’27W),
Casas del Bosque Estate, Casablanca.

TERROIR / SUELO

Suelos graníticos rojos, ricos en hierro. El viñedo está ubicado a 18 km del Océano Pacífico, a 250 metros de altura.

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Cosechado en la parcela La Trampa, en la ladera norte de un cerro con espectaculares vistas al valle. Las parras fueron plantadas en 1999 (Pinot Noir), 2002 (Syrah) y 2013 (Malbec). Los rendimientos promedios son de 3 toneladas por hectárea (1.2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son de 18,9 °C y en invierno, 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

VINIFICACIÓN

Toda la fruta fue despalillada y dejada reposar en frío por 3 días. La fermentación se realizó mediante la inoculación de levaduras seleccionadas en tanques abiertos por arriba. Durante este proceso los tanques fueron remontados a mano dos veces por día.

La guarda se realizó en barricas de roble francés (60% nuevos) por 18 meses. El ensamblaje se realizó en Agosto de 2019, luego de lo cual el vino volvió a barrica por 6 meses adicionales. Fue embotellado sin clarificar y luego de una filtración muy ligera. Se produjeron 790 cajas.

SERVICIO

Idealmente servido entre 16 y 18 °C con chuletas de cordero, carnes de cerdo especiadas o morcilla. También frijoles negros o berenjenas grilladas. Quesos fuertes y texturados como los más maduros de oveja o cabra, pero también Brie o incluso queso azul ahumado.

14.3%

ALCOHOL

5.5 gL

ACIDEZ
TOTAL

1.8 gL

AZÚCAR
RESIDUAL

**36 ppm al
embotellar**

SO2
LIBRE

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE