



OLD VINE SERIES LAS CRUCES 2022

Algunos de los vinos más particulares y distintivos de la zona centro sur de Chile provienen de viejos viñedos de secano que mezclan distintas variedades. Old Vine Series rinde un homenaje a estos pequeños y remotos terruños, que estamos orgullosos de cultivar.



ORIGEN

Valle de Cachapoal. Las uvas proceden de un pequeño viñedo de sólo 2,8 hectáreas, plantado en 1956 y ubicado en la Cordillera de Costa, en Pichidegua. El viñedo es de secano, sin riego artificial. Las parras no son injertadas y se elevan sobre sus propias raíces, mientras que el sistema de conducción es en cabeza, con poda Guyot doble.

VARIEDADES

Mezcla en el viñedo, 75% Malbec y 25 % Carmenere.

SUELO

Depósitos de granito descompuesto formados durante el período Jurásico. Este perfil de suelo posee excelente infiltración y drenaje, gracias a su alto contenido de arena. Los niveles de arcilla son bajos pero suficientes para mantener una adecuada humedad en los meses de verano (7%- 15%) y no requerir riego.

CLIMA

Mediterráneo y templado para los estándares chilenos, con temperaturas que rara vez superan los 30°C gracias a la proximidad del Río Cachapoal, lo que permite que lleguen al interior del valle las brisas marinas de la costa. Las mejores temporadas son aquellas en que las temperaturas no son demasiado altas, permitiendo al Malbec madurar con lentitud. Las precipitaciones alcanzan los 500 mm.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano desde la segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Las uvas son cosechadas en cajas de 10 Kg, despalladas y depositadas en tanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre-fermentativa en frío durante 7 días. La cofermentación es con levaduras no seleccionadas a 22-24°C. Se maceró luego de la fermentación durante 7 días. Luego fue trasgado a barricas de más de 13 años donde estuvo 11 meses. Finalmente se trasgó a un fudre de 25 HL donde estuvo 9 meses más.

NOTA DE CATA

La añada 2022 de Las Cruces se caracteriza por su notable frescura, que define su perfil en todos los aspectos. En nariz, despliega una paleta aromática intensa, donde resaltan las notas de violetas, frutos negros y hierbas frescas. En boca, se presenta con un cuerpo medio y una acidez marcada, acompañada de taninos finos y agudos. La concentración de fruta fresca se equilibra con una tensión que se percibe claramente en el paladar medio, otorgándole jugosidad y convirtiéndolo en un vino vibrante.



Alcohol:
13 %



Recomendación de guarda:
Potencial de evolución por los próximos 15 a 20 años.



Decantación:
Recomendada.



Temperatura de servicio:
16°C