

# Isabel

## Isabel 2015

Isabel es un vino que nace por primera vez en el año 2015. Este vino es un homenaje al talento, belleza y elegancia. Isabel es un tributo de excelencia a la mujer, la que es sensible y delicada al igual que la cepa que compone este vino, Carménère.

Nos hemos dedicado a entender las condiciones especiales de cada terroir, enfocándonos en desarrollar el Carménère. Esta variedad es particularmente sensible, por lo que pequeños cambios pueden alterar de forma importante el resultado.

Isabel proviene de 450 plantas de un cuartel plantado en 1998 y trabajado desde sus inicios de forma orgánica. De estas plantas obtenemos 800 kilos de uvas trabajadas delicadamente. Cada planta de Carménère dio origen a 1,8 kilos de fruta, obteniendo un racimo extremadamente concentrado y expresivo. Nos interesa por sobretodo, captar la expresión del origen de donde nace esta variedad, ese origen es el Valle del Maipo Norte, zona de Til Til.

Las uvas fueron cosechadas a mano el 15 de abril de 2015. Fueron transportadas en bandejas a la bodega donde fueron pasadas por una mesa de selección. Las uvas fueron despalilladas y rasgadas levemente a su cuba de fermentación donde realizaron una maceración en frío (8-9°) por 10 días. A continuación, se elevó la temperatura y se agregaron levaduras dando inicio a la fermentación alcohólica. Esta se llevó a cabo en 10 días a temperaturas de 24- 26°C. Luego se deja 20 días adicionales en contacto el vino con las pieles y las semillas para promover la extracción de sus dulces taninos. Se descuba y se pasa a barricas.

Isabel 2015 está compuesto por un 97% Carménère y un 3% Carignan. Fue envasado en Enero de 2017, completando así una guarda de 20 meses en 3 barricas nuevas de 225 litros de tonelería Taransaud, Dargaud & Jaegle, y Adour, todas de roble francés de primer uso.

**Suelo:** Franco con presencia de arcillas. Perfil con presencia de piedras de origen coluvial.

**Edad del viñedo:** plantado en 1998

**Sistema de conducción:** Espaldera

**Kilos por parra:** 1,8



## Isabel 2015

- PH: 3,65
- Acidez: 5,2 g/L ácido tartárico
- Alcohol: 13,9 %
- AV: 0,57 g/L ácido acético
- MR: 1,5 g/L

## Notas de cata

**Color:** Rojo rubí de alta intensidad.

**Nariz:** Es un vino de gran carácter, marcado por la presencia de frutas negras tipo arándano, mora y ciruela. Se mezclan notas especiadas tipo pimienta blanca, pimentón rojo y notas a frutos

secos tipo avellana. De fondo se percibe una nota mineral asociada a grafito que es muy característica del terroir de nuestro viñedo.

**Boca:** posee una excelente y completa cobertura que viene seguido de una sensación de concentración y jugosidad muy agradables. Se aprecia una perfecta

fusión entre fruta e identidad varietal con un uso equilibrado de la madera. Es un vino de balanceada acidez y agradable retrogusto. Sus taninos envuelven todo el paladar, demostrando ser redondos y de gran persistencia.