

Sucre nace en los valles tradicionales de Chile, en viñedos ubicados entre las dos grandes masas rocosas: la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa.

Sus uvas son de las más emblemáticas, y con ellas seguimos buscando los vinos que nos recuerdan a cuando llegamos aquí. Si los Tunquen son nuestros vinos del frío costero, Sucre nos remite a los días calurosos de Colchagua y el Maule.

El poeta Carlos Covarrubias se inspiró en el amor y el firmamento Chileno para escribir un lindo poema para SUCRE.

Dicen que las estrellas del sur rugen de día, hablan de noche, gimen al amanecer.

*Dicen que esperan, que ansian, que siempre están atentas
al amor de los hombres.*

Cuentan que solo de ahí les nace el fulgor y el brillo.

*La esperanza es fresca, la sorpresa tímida, nosotros
incautos como las alas de la risa:*

Tu matinal desplegando las fragancias de la noche brava

SUCRE GRAN RESERVA 2009 CARMENERE VALLE DEL MAULE ■ CHILE

COSECHA 2009

VARIEDAD 85% Carmenere 15% Merlot

ORIGEN Chile (Vale del Maule, Sub Valle de Loncomilla)

CLIMA Templado, con lluvias y frío en invierno; primavera con poca lluvia y algo fría. El verano es caluroso y seco, pero las brisas que llegan del Loncomilla rebajan un poco las altas temperaturas. Otoño seco.

SUELO Conformado por piedras, grava y arena traídas a lo largo de los siglos por los ríos que inundan al valle

VIÑEDOS y VINIFICACIÓN Loncomilla se caracteriza por un clima templado y por la historia de que ha sido testigo. Es el lugar donde algunas de las primeras vides fueron plantadas en Chile, y es el valle que conserva muchas de las plantas más antiguas del país, algunas de más de 100 años. Merlot es una cepa temprana, y se cosechó manualmente en la 2ª semana de marzo, mientras que la Carmenere - la uva emblemática de Chile, y la que domina esta mezcla - se cosechó un mes más tarde. La elaboración comenzó con una maceración pre-fermentativa a 5°C durante 5 días, seguida por fermentación en cubas de acero inoxidable a 28-30°C por 7 días, y post maceración por 10 días. Se añejó en barricas usadas, americanas y francesas, por 24 meses, y después de este período, se guardó en botellas por otros 10 meses para alcanzar su pleno potencial. No es filtrado, por lo que puede presentar depósitos.

GRADO ALCOHÓLICO 14.5°GL

ACIDEZ 5.1g/L

PH 3.6

AZÚCARES REDUCTORES 2.9g/L

TEMPERATURA de CONSUMO 18°C




Marcos Attilio


Angela Mochi

