

Valle de Colchagua
CHILE

CAMINO BLEND 2023 es una inesperada mezcla de Merlot, Malbec y Cabernet franc provenientes de un pequeño viñedo plantado en pie franco en la zona de Lolol (Valle de Colchagua)

Elegir un Camino significa optar por una travesía, un viaje o una aventura.

El viaje de 2023 me llevó a crear una delicada mezcla de Merlot (78%), Malbec (15%) y Cabernet Franc (7%), provenientes de un pequeño viñedo en Lolol, en el corazón del Valle de Colchagua.

Fue una temporada de primavera fresca que comenzó con una buena reserva de humedad en el perfil del suelo.

El verano fue cálido y libre de precipitaciones.

En febrero, las altas temperaturas adelantaron la fecha de cosecha de tal modo, que las 3 variedades fueron cosechadas al mismo tiempo (2 de marzo 2023) y con perfectos niveles de madurez para cada caso.

Las bayas, despalilladas pero sin moler, se vinificaron en Huevos Apollo y Flexcubes en pequeños lotes, sin maceración fría para no hacer uso excesivo de energía y se dejaron tomar temperaturas de inicio de fermentación al calor del sol. Las levaduras nativas fermentaron alcanzando temperaturas máximas de 28°C y pisoneos suaves lograron una extracción cuidadosa. Se hicieron maceraciones post-fermentativas largas de unos 30 días. La fermentación maloláctica también ocurrió de forma natural.

El vino fue envejecido durante 18 meses en barricas neutras y Flexcubes, con una filtración gruesa al final del proceso.

Esta mezcla tinta, vinificada con mínima intervención, despliega frutos rojos y notas florales que dan paso a suaves taninos y una vibrante acidez, dejando un equilibrio inigualable en el paladar.

CAMINO

By PULSO
CHILE

RED BLEND 2023



ANÁLISIS

pH: 3,43

Azúcar residual: 1,50 g/L

Acidez total: 3,74 g/L

Alcohol: 13,5 %