

# SPECIALTIES COLLECTION

Specialties es una colección de redescubrimientos, de rescate de una herencia y una historia. Son vinos que hablan de variedades olvidadas, de secanos y de raíces sin fin, de viñedos antiguos y productores pequeños. Juntos expresan la Herencia Viva y el espíritu innovador de Santa Carolina.

## FIELD BLEND 2013

### VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de un antiguo viñedo ubicado en la precordillera del Valle de Curicó. Allí, las parras de diversas cepas, todas de más de 60 años, crecen mezcladas en el campo, como solían plantarse en el pasado. Tanto los suelos como el clima están fuertemente influenciados por la Cordillera de los Andes, lo que genera un ciclo corto desde la brotación hasta la cosecha y vinos de gratas expresiones frutales.

### NOTAS DE VENDIMIA

En Curicó, la temporada de crecimiento de 2012-2013 fue muy cercana a lo que se considera como un año normal, con temperaturas frescas y abundantes precipitaciones que se mantuvieron hasta inicios del verano. Ello produjo un leve retraso en las fechas de cosecha estimadas, pero entregó buenos rendimientos y, sobre todo, muy gratas acideces.

### VINIFICACIÓN

Cosechadas a mano, las uvas para este vino fueron seleccionadas cuidadosamente antes de llegar a la bodega. Tuvieron una maceración en frío previa a la fermentación, la que se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable a unos 28° C, usando levaduras seleccionadas. Con el fin de destacar su expresión frutal, el vino tuvo

una guarda de 12 meses en barricas usadas de roble francés, donde también realizó, de manera espontánea, la fermentación maloláctica.

### NOTAS DE CATA

De brillante color granate con destellos rubíes, este vino despliega aromas de tierra húmeda y humo, los que dan paso a una expresión de frutos rojos y negros, además de un toque animal. En el paladar replica los sabores ahumados, de tierra y de frutos rojos que muestra en la nariz, con una textura suave y amigable, además de taninos de grano fino. Termina con un suave acento de pimienta y grafito. Decántelo antes de servir.

### MARIDAJE

Longanizas a la parrilla, plateada asada, ravioli rellenos de carne de vacuno.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Cosecha:** 2013.

**D.O.:** Valle de Curicó.

**Composición:** Field Blend, mayoritariamente de Malbec.

**Alcohol:** 13,0% vol.

**pH:** 3,68.

**Azúcar residual:** 2,0 g/L.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18° C.

**Enólogo:** Alejandro Wedeles.

