



DOGMA RESERVA ESPECIAL

Marselan 60% - Carménère 40%

Conociendo la variedad Marselan...

Marselan es un cruzamiento entre Cabernet Sauvignon (originario de Burdeos, Francia) y Garnacha (o Grenache, de origen Aragonés, en España). La podemos llamar híbrido, NO GMO (no es una modificación genética), realizada por el INRA, en Francia, en 1961, y se comenzó a cultivar en la zona de MARSEILLAN, a la cual debe su nombre. Por ser una variedad mediterránea, debiera adaptarse muy bien a nuestras condiciones climáticas; el vino que origina es de un intenso color rojo oscuro violáceo, con bayas particularmente pequeñas, de forma elíptica-redondeada. Origina vinos con alta intensidad tánica, muy concentrados y mucho color, con gran cantidad de polifenoles. Se cultiva principalmente en Francia, España, Italia, USA, Uruguay, Argentina,...y ahora en CHILE!!

En Viña El Aromo, mezclamos dos variedades que nos parecen complementarias, y que coinciden en lo que podríamos llamar "novedades": La re-descubierta Carménère, hoy convertida en variedad emblemática para Chile, que acaba de celebrar sus 20 años de renacimiento y ésta Marselán, que recién en 1991 fue autorizada en Francia.

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Sistema de conducción: Espaldera con distancia de plantación de 2m x 1m para Marselan y de 2m x 1,2m para Carménère.

Poda: Marselan se poda en cargador, mientras que Carménère se poda en cargador de entre 8 a 10 yemas, sin pitón de reemplazo.

Rendimiento: Marselan 8.500 Kg/Ha y Carménère 6.200 Kg/Ha.

Fecha de cosecha: Marselan se cosechó el 28 de Abril, mientras que Carménère se cosechó el 30 de Abril.

Maceración prefermentativa: Se mantuvo a baja temperatura durante 5 días en Marselan y por 3 días en Carménère.

Fermentación Alcohólica (F.A.): Se inoculó con levaduras especialmente seleccionadas por su elevada producción de polisacáridos, para disminuir los aromas herbáceos, aumentar el carácter frutal y reducir la sequedad tánica. La temperatura de F.A. se mantuvo entre 26°C- 28°C para Marselan y entre 24°C - 26°C en Carménère. Se realizó un delestaje diario desde inicio de F.A. en ambas variedades, disminuyendo a sólo un pequeño remontaje diario al fin de la F.A. en el Marselan, pero manteniéndolos en el Carménère. Se mantuvo la Maceración post fermentativa por una a dos semanas.

Fermentación Maloláctica: Se hizo el 100% de ella en contacto con madera.

Madera: Se utilizó una mezcla de Roble Americano (40%) y Roble Francés (60%) y se mantuvo en contacto por 12 meses.

Notas de Cata

Color: Rojo violáceo oscuro, intenso y brillante.

Nariz: Aroma a mermelada de frutilla, cassis y especies del tipo pimienta.

Boca: Es un vino con sabor a fruta muy madura, mucha confitura con notas a pimienta negra. Aparece la moca y algo de cacao. Buena estructura, intensidad tánica media-alta, amplio en el paladar medio, y buen desarrollo final.