

WINES
BY JP MARTIN



RUMAY

CARMENÈRE 2023

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Los viñedos se encuentran en la meseta norte del Valle del Limarí, a 27 km del océano pacífico, son suelos de origen aluvial, con una primera estrata marcada por un suelo franco arcilloso, que fluctúa con un espesor variable entre los 40 a 60 cm de profundidad, después una estrata arenosa con bastantes piedras redondeadas con presencia de calcáreos. Son suelos pobres, de baja fertilidad, con menos de 1% de materia orgánica, con buena aireación en profundidad y alta retención de humedad en la primera estrada. Este viñedo fue de las primeras plantaciones en el valle del Limarí con uvas viníferas tintas, en el año 2000, de la mano de la agrícola Tamaya.

APELACIÓN

Valle del Limarí

ELEVACIÓN	DISTANCIA	AÑO DE PLANTACIÓN
252 msnm	27 km	2000

TIPO DE UVA

100% Carmenere

TIPO DE PLANTACIÓN

Espaldera simple, marco de plantación 2,5 x 1m, con rendimiento de 5.000 kg/há.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

El Carmenere "Rumay" es un vino muy especial, viene de los viñedos de Carmenere plantados al inicio de los proyectos vitivinícolas del Valle del Limarí, en el año 2000. Con lo que sabemos hoy en día, es una cepa que se encuentra absolutamente fuera de lugar, tanto por su clima como por sus suelos, pero después de haberlo vinificado por más de 15 años, creo que es un carmenere que expresa su lugar de origen, viniendo de una zona fresca y costera. Es un carmenere atípico, muy fresco, frutal y con una boca jugosa.

VINIFICACIÓN

La uva es despalillada procurando abrir las bayas, se lleva a cuba de acero inoxidable, para una maceración en frío, inertizada con gas, por alrededor de 4 días hasta que se corta el frío para activar las levaduras nativas. Aquí se se aplican nutrientes para cuidar las levaduras nativas sin que sobrepase los 28°C en la toda la fermentación, la que duró 4 días, una vez termina la fermentación alcohólica, se dejó en maceración post fermentativa por alrededor de 15 días y se descubó. Decantó de manera natural por alrededor de 30 días, para eliminar las borras gruesas, se sulfitó para llevarlo a crianza en barrica francesas bordelesas por 14 meses.

FECHA DE COSECHA	EMBOTELLADO	Nº DE BOTELLAS
25 de abril del 2023	10 de octubre del 2025.	2.121 botellas

CRIANZA

14 meses en barrica francesa 25% de 1º uso, 25% de 2º y 3º uso y el otro 50% es de barricas con más de 4 uso.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,8%	3,58	5,55	2,65 gr/L