



BEZANA

GSM

COMPOSICIÓN VARIETAL
COSECHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCCIÓN

45% GRENACHE, 33% MOURVÈDRE Y 22% SYRAH
2010
VALLE DEL ALTO CACHAPOAL
2.500 BOTELLAS



VIÑEDO

Los viñedos y la bodega de Lagar de Bezana se ubican en el Valle del Alto Cachapoal, a 87 km al sur de Santiago en los pies de la cordillera de los Andes a 650 msnm. El valle presenta un clima mediterráneo, que se caracteriza por la existencia de una estación lluviosa en el invierno (Mayo-Agosto) y un periodo seco y caluroso entre Septiembre y Abril. La pluviometría es de 450 mm por año, haciendo necesario el riego controlado del viñedo. Una de las principales características del clima cerca de la Cordillera es la gran diferencia entre temperaturas diurnas y nocturnas, que pueden ser de más de 20°C durante el período en que madura la uva, lo que ayuda a aumentar el color y el sabor de la uva, manteniendo al mismo tiempo el frescor. Los suelos son aluviales, muy pedregosos, profundos y de buen drenaje. La baja fertilidad restringe el desarrollo de las plantas y permite cosechas limitadas de uva muy concentrada e intensa en sabores.

GMS 2010 está compuesto por las variedades Grenache, Mourvèdre y Syrah provenientes de nuestros propios viñedos en el fundo "La Esperanza." Grenache (Garnacha) y Mourvèdre (Monastrell) son variedades antiguas de origen Español y cultivadas alrededor de todo el mediterráneo. Recientemente introducidas en Chile, se encuentran en una pequeña superficie (0,3 ha) de nuestro viñedo, en un sector con suelos particularmente pedregosos. Estas piedras absorben el calor del sol durante el día, para devolverlo al viñedo durante la noche, fomentando la madurez en estas variedades tardías. En esta primera cosecha la variedad Mourvèdre presentó rendimientos de 625 kg/há y Grenache de 590 kg/há. La variedad Syrah está presente desde hace más tiempo en Chile y en nuestro viñedo, donde es una de las variedades principales. Los viñedos de Syrah presentaron un rendimiento limitado de 5 mil kilos por hectárea.

FECHAS DE COSECHA:

Grenache: 10 Mayo 2010

Mourvèdre: 19 Mayo 2010

Syrah: 5 Abril 2010



VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada a mano y llevada a la bodega en cajas de 15 kg. Los racimos fueron luego seleccionados uno a uno cuidadosamente, despallados y depositados por gravedad en pequeñas cubas de acero inoxidable, permitiendo vinificar cada variedad en forma separada. Previo a la fermentación alcohólica se realizó una maceración en frío a 12°C por 6 días y una maceración post fermentativa a 20-22°C, completando 30 días de encubado. La fermentación maloláctica y guarda de 14 meses se realizó en barricas Taransaud de tercer uso, buscando un menor impacto de la madera. Luego de este período se realizó el ensamblaje de las tres variedades, seguido por el embotellado y la guarda de las botellas por otros 8 meses.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Fresco, aromático, suave y redondo son las palabras que más caracterizan este original ensamblaje. Domina la fruta roja generosa y la intensidad en boca del Grenache, complementado con las notas florales y la estructura del Mourvèdre. Syrah, que juega aquí un rol subordinado, aporta firmeza y notas especiadas.

De taninos y acidez suaves, tiene gran volumen en boca y un agradable final. Para destacar más el carácter fresco y floral de este vino recomiendo servirlo algo frío, entre 12 y 14°C.