

Mil Demonios
LUCIFER
Cabernet Sauvignon
2023

Viñedo:

Se mezclan 2 orígenes, Viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua, y La Capilla, ubicado en las cercanías de Peralillo, Valle de Colchagua.

Suelo:

San Carlos presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficiosos para la producción de Malbec de alta gama. La Capilla presenta un suelo de origen volcánico y aluvial, corto, de buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y limo, con una estrata compacta de arenisca a entre 1 y 1,5 metros de profundidad. En la superficie hay ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino.

Clima:

La temporada 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.



Mil Demonios
LUCIFER
Cabernet Sauvignon
2023



Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.344 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la ventilación de las uvas.

Variedad:

Carmenere 50%, Cabernet Sauvignon 43%, Malbec. Las uvas de Carmenere de La Capilla fueron cosechadas entre el 18 y 20 de abril, mientras que el Malbec y el Cabernet Sauvignon de San Carlos, fueron cosechados el 12 y el 27 de abril del 2023 respectivamente. Técnicas de vinificación: Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia el estanque. Se realizó una maceración pre-fermentativa en frío (8 -10° C) durante 6 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y compuestos aromáticos. La fermentación alcohólica fue realizada en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 24° y 26°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes muy cortos al día, terminando con una maceración post-fermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas.

Roble: Aproximadamente un 45% del vino estuvo por 15 meses en barricas de segundo uso de roble francés, un 15% se mantuvo en Fudres de roble francés sin tostar y el 40% restante se crio en cubas de acero inoxidable y concreto para aportar frescura a la mezcla final.

Análisis de laboratorio

Alcohol: 14,0 %
pH: 3,62