



## **BODEGA VOLCANES DE CHILE**

**LOKALITA:** Chile, Rapel/Maipo/Maule/Leyda

**ROZLOHA VINIC:** 100 ha

**ROČNÍ PRODUKCE:** 360.000 lahví

**PODLOŽÍ:** Žula s vyšším obsahem železa, vulkanické

**ODRŮDY:** Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Carignan, Grenache, Mourvedre, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

**TOP VÍNO:** Ígneo, Parinacota

**TECHNOLOG:** María del Pilar Díaz

**KONTAKT:** Rav. Vitacura 2939, Oficina 2013 / Las Condes - Santiago de Chile

**WEB:** [www.volcanesdechile.com](http://www.volcanesdechile.com)

Bodega Volcanes de Chile je moderní vinařství, které je vlastnictvím rodin Picciotto and Yurasczek. Obhospodařují cca 100 ha vinic v různých vinařských regionech Chile. I proto patří k vinařství celkem čtyři usedlosti.

Základem jejich vinařského projektu je pěstování vína na vulkanických podložích. Vybírají vinohrady v různých vinařských regionech (např. Maipo, Maule, Leyda), a využívají jejich unikátních a specifických terroir pro výrobu výjimečných a přitom odrůdově typických vín.

Pěstují větší množství různých odrůd, které hlavní enoložka vinařství María del Pilar Díaz (viz foto) využívá nejen pro vína jednodrůdová, ale také pro speciální cuvée, která jsou v Chile netypická. Třeba jihofrancouzské odrůdy Carignan, Grenache, Mourvedre nebo Viognier v Chile příliš běžné nejsou, ale v podání Volcanes de Chile rozhodně stojí za ochutnání...



## Červená vína

### Parinacota

**Odrůda:** 70 % Syrah, 30 % Carignan

**Vinice:** Maule Valley; vulkanické, kamenité, hlinito-písčité

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, studená macerace 5 až 7 dní při 6 až 8 °C, teplotně řízená fermentace (max. 28 °C) v nerezových tancích. Víno následně zraje 15 měsíců ve francouzských baricích (30 % nových), kde proběhne i přirozená malolaktická fermentace (MLF).

### Tectonia Grenache, Petite Sirah, Mourvèdre

**Odrůda:** 45 % Grenache, 40 % Petite Sirah, 15 % Mourvèdre

**Vinice:** Central Valley (Rapel, Maipo, Maule); vulkanické, kamenité

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, studená macerace 5 až 7 dní při 6 až 8 °C, teplotně řízená fermentace (max. 28 °C) v nerezových tancích. Víno následně zraje 12 měsíců ve francouzských baricích (20 % nových), včetně přirozené MLF.

### Tectonia Cabernet Sauvignon

**Odrůda:** 100 % Cabernet Sauvignon

**Vinice:** Maipo Valley; 600 m. n. m., západní expozice, aluviální, písky a vápenec na vulkanickém základu

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, studená macerace 7 dní při 6 až 8 °C, teplotně řízená fermentace (max. 28 °C) v nerezových tancích, postfermentační macerace. Víno následně zraje 12 měsíců ve francouzských baricích (25 % nových), včetně MLF.

### Tectonia Pinot Noir

**Odrůda:** 100 % Pinot Noir

**Vinice:** Bio Bio Valley; žula, křemen a červená hlína na vulkanickém základu

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, studená macerace 7 dní při 6 až 8 °C, teplotně řízená fermentace (max. 25 °C) v nerezových tancích. Víno následně zraje 10 měsíců ve francouzských baricích (15 % nových, zbytek jedno a dvouleté), včetně MLF.

### Reserva Cabernet Sauvignon

**Odrůda:** 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah

**Vinice:** Rapel Valley; hlinito-kamenitá na vulkanickém základu

**Vinifikace:** Ruční sběr, odstopkování, studená macerace 4 dny při 6 až 8 °C, teplotně řízená fermentace (max. 28 °C) v nerez. Víno následně zraje 8 až 9 měsíců ve francouzských a amerických sudech, včetně MLF.

### Reserva Carménère

**Odrůda:** 85 % Carménère, 15 % Cabernet Sauvignon

**Vinice:** Rapel Valley; hlinito-kamenitá na vulkanickém základu

**Vinifikace:** Jako Reserva Cabernet Sauvignon.

## Bílá vína

### Tectonia Chardonnay

**Odrůda:** 100 % Chardonnay

**Vinice:** Malleco Valley; hlinito-kamenitá na vulkanickém základu

**Vinifikace:** Selekce hroznů, studená macerace 12 hodin při 8 °C, šetrné lisování, držení moštu při 8 °C 48 hodin kvůli sedimentaci nečistot, přečerpání do francouzských sudů (10 % nové, 40 % jednoleté, 50 % dvouleté), teplotně řízená fermentace (14 až 17 °C) a zrání 11 měsíců v sudech, částečná (40 %) MLF.

### Tectonia Sauvignon Blanc

**Odrůda:** 100 % Sauvignon Blanc

**Vinice:** Leyda Valley; hlinito-kamenitá, plus žula na vulkanickém základu

**Vinifikace:** Selekce hroznů, studená macerace 12 hodin při 4 až 6 °C, šetrné lisování, teplotně řízená fermentace (12 až 15 °C) v nerezových tancích, zrání 6 až 8 měsíců v nerez plus malá část ve starých sudech.