



### GRAN RESERVA MALBEC 2016

**Vinhedo:** Proveniente principalmente de nossos vinhedos localizados na Fazenda San Carlos, nos arredores de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis possuem uma idade média de 27 anos.

**Solo:** De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e possui a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante para a produção de Malbec.

**Clima:** A temporada 2015 - 2016 iniciou com geadas intensas, as quais, diferentemente da temporada anterior, afetaram principalmente as zonas de cordilheira e não a depressão intermediária. Embora a brotação iniciou entre 1 a 2 semanas mais cedo, posteriormente o crescimento dos brotos foi mais lento, devido às baixas temperaturas observadas até final de novembro. Em seguida o clima se tornou mais quente, sendo observados meses de janeiro, fevereiro, março e abril com altas temperaturas durante o dia, porém noites bastante frescas. O anterior nos levou a antecipar a colheita tanto de brancos quanto de tintos, na busca de vinhos com maior frescor e frutividade.

**Manejo do vinhedo:** A plantação apresenta uma densidade de 4.464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas e a exposição frontal do sol da manhã.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** 100% Malbec

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente entre 8 e 11 de abril de 2016.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e esmagada em direção a tanques de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (10°C) durante 4 dias, com o objetivo de alcançar uma maior extração de cor e de aromas. A fermentação alcoólica ocorreu a uma temperatura entre 25°C e 27°C. A fermentação ocorreu com uma extração muito suave, evitando uma extração excessiva com o objetivo de produzir um vinho mais elegante, amável e equilibrado, terminando com uma maceração pós-fermentativa de em torno de 2 semanas. Posteriormente realizou-se uma fermentação malolática natural que foi finalizada em barris. A maior porcentagem do vinho foi envelhecida em barris de carvalho francês sendo, em seguida, delicadamente filtrada e engarrafada.

**Carvalho:** Aproximadamente 78% do vinho esteve por 12 meses em barris de carvalho francês. O restante, 22%, passou pelo processo de envelhecimento em cubas de aço inoxidável, ovos de concreto e fudres. Tudo isto para contribuir com mais frescor e volume à mescla final.

#### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool :13,5 %vol.;

pH: 3,62;

Acidez Total: 4,91 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 1,92 g/L;

Acidez Volátil: 0,55 g/L

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Intensa cor vermelha violácea. Apresenta um nariz complexo e elegante, com aromas a frutas frescas, como ameixa vermelha e cerejas, somado a notas sutis de especiarias. Em boca é um vinho vertical, de ótima estrutura e equilíbrio. Por sua vez é um vinho com caráter, intenso, vibrante e de final prolongado.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos