



SINGLE VINEYARD MALBEC 2016 - SAN CARLOS ESTATE

VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas são provenientes dos melhores setores dos quartéis 5 e 6 da Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco, no coração do Vale de Colchagua. O vinhedo foi plantado há mais de 100 anos.

Solo: Cunaco, onde se encontra o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argilo-arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

Clima: A temporada 2015 - 2016 iniciou com um inverno seco, seguido por uma primavera fria marcada por temperaturas mais baixas que em um ano normal e chuvas tardias, as quais ocorreram principalmente entre os meses de setembro e novembro, devido ao "Fenômeno El Niño". Isto levou a um atraso nos estados fenológicos que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à elevada umidade observada, produziram uma diminuição nos rendimentos devido principalmente à interferência no processo de vingamento. Apesar do verão ter sido caloroso e com a ocorrência de algumas ondas de calor, o começo do outono foi muito frio e úmido, atrasando a maturação e colheita. Os vinhos tintos obtidos são elegantes e de boa expressão frutada, com ótimo equilíbrio e frescor em boca.

Manejo do Vinhedo: Os vinhedos apresentam uma densidade entre 4.464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos em primavera e início do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 10 quilos, entre 7 e 13 de abril de 2016.

Técnicas de vinificação: Foi realizada uma primeira seleção dos cachos no vinhedo, onde apenas foram colhidas as uvas que estavam no estado de maturação ideal. Em seguida foram levadas em gamelas para a mesa selecionadora de cachos onde uma segunda seleção foi realizada. Depois disso os cachos foram desengaçados suavemente e passou a ser executada uma seleção agora de bagas, descartando aquelas verdes ou muito secas. Na sequência foi realizado o esmagamento e o produto destinado a tanques de aço e ovos de cimento onde passou por uma maceração antes de fermentar por 5 a 7 dias a 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas e foram feitas 4 remontagens durante o dia finalizando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 10 dias.

Carvalho: A guarda foi realizada durante 16 meses em três tipos de recipientes: 62% em barris de carvalho francês (25% novo), 18% em fudres de carvalho francês de 3200 litros e 20% em ovos de cimento.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %;
pH: 3,55;
Acidez Total: 3,55 g/L;
Açúcar Residual: 2,25 g/L;
Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha cereja escura, este vinho apresenta um nariz marcado por aromas a frutos do bosque, amora silvestre, cassis, especiarias, com sutis notas florais. Em boca é fresco e selvagem, com notas a chocolate amargo e café, acompanhado de ricos taninos, redondos e voluptuosos, entregando um amplo e persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2023

FAMILY OWNED SINCE 1935