



GRAN RESERVA MALBEC 2017

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 28 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.

Climate: A temporada 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações, como de temperaturas. As temperaturas começaram a subir no final do inverno e início da primavera, o que provocou uma antecipação de 2 semanas na brotação que foi, por sua vez, bastante uniforme. Durante a primavera e princípio do verão as temperaturas continuaram elevadas, traduzindo-se em condições ideais para uma ótima floração, vingamento e pintor, etapas que foram muito uniformes e de curta duração. O verão foi caloroso, levando a uma antecipação da colheita entre 2 e 3 semanas, com bagas menores e concentradas e um rendimento entre 10 e 15% mais baixo. Os vinhos brancos deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados, de bom volume e complexidade em boca.

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 e exposição frontal das uvas ao sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 92%, Syrah 6%, Cabernet Franc 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre a última semana de março e a primeira semana de abril de 2017.

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° 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 85% do vinho esteve por 12 meses em barris de carvalho francês. O restante, 15%, 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: 3,61

Acidez Total: 3,14 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 2,91 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO :

Apresenta um intenso e profundo vermelho cereja, com matizes violáceos. No nariz é elegante, destacando-se os aromas a frutas vermelhas, amarena e berries, com sutis notas a tabaco amarelo, o qual entrega complexidade. Em boca se evidenciam notas a amoras silvestres, mirtilos, acompanhadas de taninos elegantes e voluptuosos, que conduzem a um longo e generoso final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.