



## **RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2017**

### **VITICULTURA**

**Vinhedo:** É proveniente de distintos vinhedos de Carménère localizados no Vale de Colchagua com uma idade média de 17 anos.

**Solo:** Em geral solos profundos com boa drenagem e fertilidade média.

**Clima:** 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 tintos desta safra são frutados, de boa estrutura, concentração e equilíbrio.

**Manejo do vinhedo:** Todas as plantações são conduzidas em espaldeira baixa. A poda é em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos em primavera e início do verão. Desfolha manual no princípio de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

### **VINIFICAÇÃO**

**Variedade:** Carménère 90%, Malbec 6% e Syrah 4%.

**Colheita:** As uvas foram colhidas na terceira semana de abril.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a uma temperatura entre 24°C e 26°C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens curtas por dia, finalizando com uma maceração pós-fermentativa em torno de uma semana. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural. Uma parte do vinho foi envelhecido em barris de carvalho por 6 meses. Após a mescla final com os diferentes componentes, foi suavemente filtrado e engarrafado.

**Carvalho:** Envelhecido por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

### **ANÁLISES DE LABORATÓRIO**

Álcool 13,5 %vol.;  
pH: 3,67;  
Acidez Total: 4,94 g/L (C4H6O6)  
Açúcar Residual: 3,83 g/L;  
Acidez Volátil: 0,54 g/L

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Intensa cor violeta. Seus aromas frutados e frescos, com aromas de especiarias e ervas, somado a uma sutil nota floral. Em boca apresenta bom volume, textura e taninos médios, equilibrado e agradável.

### **POTENCIAL DE GUARDA**

Beber agora ou guardar por 4 anos.