



## RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2017

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Proveniente principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 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 no caso de plantas antigas.

**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:** A plantação apresenta uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

### VINIFICAÇÃO

**Varietade:** Cabernet Sauvignon 94% e 6% Syrah.

**Colheita:** As uvas foram colhidas entre 17 de março e 4 de abril

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu a uma temperatura entre 24°C e 26°C. A fermentação ocorreu de maneira suave, evitando uma extração excessiva, com o objetivo de produzir um vinho mais elegante, amável e equilibrado, terminando com uma maceração pós-fermentativa entre 7 a 10 dias. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática que foi finalizada em barris. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês sendo, em seguida, delicadamente filtrado e engarrafado.

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

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13 % vol.;  
pH: 3.59;  
Acidez Total: 5.38 g/L (C4H6O6)  
Açúcar Residual: 2,27 g/L;  
Acidez Volátil: 0,50 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho de intensa cor vermelha rubi, com presença de frutas vermelhas como cereja e framboesa, somado a notas de café e cassis, com uma leve nota herbácea. Em boca é um vinho fresco, suculento, de boa estrutura e com uma textura suave.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.