



RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2017

VITICULTURA

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

Solo: De origem aluvial, textura areno-argilosa, 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: Merlot 89%, 6% Syrah e 5% Malbec.

Colheita: O Merlot foi colhido na terceira semana de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a tanques de aço inoxidável e cimento, onde ocorreu a fermentação com temperaturas entre 24°C e 26°C. Durante a fermentação realizou-se uma extração suave e foram realizadas apenas 4 remontagens curtas por dia, finalizando com uma maceração pós-fermentativa em torno de uma semana. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural. Aproximadamente 20% deste vinho foi envelhecido em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Após a mescla final com os diferentes componentes, foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 20% da mescla foi envelhecida por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 % vol.;
pH: 3,68;
Acidez Total: 4,84 g/L
Açúcar Residual: 3,41 g/L;
Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha violácea. No nariz apresenta aromas a frutas vermelhas frescas, destacando-se cereja e amarela que se misturam com uma sutil nota herbácea e de especiarias. Em boca possui estrutura média e taninos amáveis que dão lugar a um final equilibrado e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até por 4 anos.