



## SINGLE VINEYARD MALBEC 2017 - 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 2016/2017 iniciou com um inverno normal, tanto em termos de precipitações quanto 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.

**Manejo do Vinhedo:** Os vinhedos apresentam uma densidade entre 4464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e início do verão.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Malbec 100%

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 10 quilos, entre 25 de março e 3 de abril de 2017.

**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 selecionadas e foram feitas 4 remontagens diárias finalizando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 10 dias.

**Carvalho:** O guarda foi realizado por 16 meses em 3 tipos de contêineres; 37% em barricas de carvalho francês (15% novas), 53% de Fudre em carvalho francês não torrado e 10% em ovos de concreto.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %;

pH: 3,58;

Acidez Total: 3,4 g/L;

Açúcar Residual: 1 g/L;

Acidez Volátil: 0,5 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha escura e profunda. Apresenta um nariz complexo, no qual se destacam aromas a ameixa, cassia e amarela, com notas florais a violeta e tabaco amarelo. Na boca é um vinho frutado, o qual apresenta taninos aveludados, com boa textura e estrutura, os quais dão como resultado um final agradável e persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935