



RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2018

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de 2 vinhedos localizados no vale de Colchagua. O primeiro deles está localizado na Fazenda San Carlos, situada nos arredores de Cunaco. Estes quartéis possuem uma idade média de 22 anos. O segundo vinhedo está localizado na zona de Litueche, próximo à costa de Colchagua a pouco mais de 20 quilômetros do mar, o que contribui com frescor, acidez natural e intensidade aromática ao vinho.

Solo: Cunaco 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. Litueche, por sua vez, apresenta um solo granítico, de boa profundidade e drenagem.

Clima: A temporada 2017 - 2018 iniciou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram o processo de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma bastante uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. Em média os brancos foram colhidos entre 1 a 2 semanas mais tarde que em um ano normal. As uvas tintas, por sua vez, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C, graças às boas temperaturas registradas durante março e abril puderam alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais elevada, sendo colhidas em torno de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 3.600 plantas/hectare (Cunaco) y 5000 (Litueche), com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador). Despontas de brotos em primavera e início do verão. Não foi realizada desfolha para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e de bom volume.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Colheita: As uvas do vinhedo San Carlos foram colhidas entre 26 e 27 de fevereiro. A uva proveniente de Litueche foi colhida manualmente entre 4 e 6 de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sem ser esmagada em direção à prensa, onde foi submetida à maceração a frio entre 4 e 6 horas a uma temperatura aproximada de 10°C, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores contidos na pele, além de aumentar a untuosidade final do vinho. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 8°C, passando após esta etapa para a fermentação que foi realizada em cubas de aço inoxidável em diferentes faixas de temperatura (entre 14 e 18°C), com a intenção de buscar distintos perfis aromáticos e distintas características em boca.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13% vol.;
pH: 3,35;
Acidez Total: 4,5 g/L;
Açúcar Residual: 1 g/L;
Acidez Volátil: 0,30 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela esverdeada. No nariz se destacam as notas frutadas como pêssego branco, abacaxi, toranja misturados com notas florais e sutis notas cítricas e salinas. Em boca é complexo, persistente, frutado, fresco, com um bom volume e agradável final.