



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018

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 com 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 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. 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 foi possível alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com nível de açúcar normal e acidez natural mais alta, 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 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

Variedade: Cabernet Sauvignon 95% e Cabernet Franc 5%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 28 de abril e 4 de maio.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu a uma temperatura entre 25 °C e 27 °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: Aproximadamente 81% do vinho esteve por 10 meses em barris usados de carvalho francês. O 19% restante passou pelo processo de envelhecimento em cubas de concreto.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13.5 %;
pH: 3.82
Acidez Total: 5.03 g/L; (C4H6O6)
Açúcar Residual: 2.48 g/L;
Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor vermelha. O nariz está composto principalmente por aromas a frutas vermelhas, cassis, figos maduros e berries, somado a uma nota suave de especiarias silvestres. Em boca apresenta boa estrutura, com equilíbrio entre os taninos, a acidez e a madeira, obtendo como resultado um corpo equilibrado e elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.