



GRAN RESERVA MALBEC 2018

Vinhedo: Tem origem principalmente de nossos vinhedos localizados na Fazenda San Carlos, nas proximidades de Cunaco, Vale do Colchagua. As plantações têm uma idade média de 29 anos.

Solo: De origem aluvial e textura arenosa e argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito importante para a produção de Malbec.

Climate: A temporada 2017 – 2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram os nascimentos de brotos e flores em algumas semanas. Os brotos surgiram de forma muito uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, que trouxe consigo uma maturidade mais lenta e tardia das uvas. As uvas tintas tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos como a temporada anterior, já que em janeiro as temperaturas máximas tiveram uma média de 28°C, graças às boas temperaturas registradas durante março e abril, e conseguiram alcançar uma boa maturidade de peles e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais alta, sendo colhidas cerca 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 tem uma densidade de 4.464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotos na primavera e no começo do verão; desfolhamentos manuais em princípios de março para aumentar a ventilação das uvas e a exposição pelo lado do Sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 97%, Syrah 3%.

Colheita: As uvas foram colhidas na última semana de abril de 2018.

Técnicas de vinificação: A uva foi separada dos ramos e moída em tanques de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (10°C) durante 4 dias, com o objetivo de conquistar uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada sob temperaturas entre 25°C e 28°C. A fermentação acontece com uma extração muito suave, evitando a “superextração”, com o objetivo de criar um vinho mais elegante, amável e balanceado, terminando com uma maceração pós-fermentativa de cerca de 2 semanas. Posterior a isso, foi realizada uma fermentação malolática natural que foi terminada em barricas. A maior porcentagem de vinho foi amadurecida em barricas de carvalho francês, sendo em seguida delicadamente filtrada e engarrafada.

Carvalho: Aproximadamente 87% do vinho esteve por 12 meses em barricas de carvalho francês. Os outros 13% ficaram em cubas de aço inoxidável e ovos de concreto, para entregar frescor e complexidade à mistura final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14% vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 3 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO :

De uma cor vermelho carmesim. No nariz apresenta boa intensidade de fruta, em que predominam aromas de cereja madura, frutas vermelhas e amora negra, somado a toques suaves de tabaco claro. Na boca é um vinho com caráter, equilibrado, de ótima estrutura, vibrante e com taninos redondos. Apresenta um final prolongado e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.