



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2018

VITICULTURA

Vinhedo: É proveniente de distintos vinhedos de Carménère localizados no Vale de Colchagua com uma idade média de 18 anos.

Solo: Em geral solos profundos com boa drenagem e fertilidade média.

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 foram responsáveis pelo atraso nos processos 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 estiveram submetidas a temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C. Em virtude das boas temperaturas registradas durante março e abril pode ser alcançada uma boa maturação de cascas e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais elevada, 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: 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: Carménère 98%, Syrah 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas na primeira semana de maio.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a uma temperatura entre 24°C e 26°C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens curtas por dia, finalizando com uma maceração pós-fermentativa em torno de uma semana. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural. Uma parte do vinho foi envelhecido em barris de carvalho por 6 meses. Após a mescla final com os diferentes componentes, foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Envelhecido por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 13,5 %vol.;
pH: 3,80;
Acidez Total: 4,99 g/L (C4H6O6)
Açúcar Residual: 3,10 g/L;
Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor púrpura com matizes violáceos. No nariz apresenta aromas a frutas vermelhas e negras, destacando-se amora, cereja vermelha e negra, acompanhado de suaves notas de pimenta-do-reino. Em boca possui bom volume, é equilibrado e agradável. Vinho de taninos sedosos e de textura suave.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.