



RESERVA ESTATE COLLECTION 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 possui 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 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: A plantação apresenta uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 98%, Syrah 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre a última semana de abril e a primeira semana de maio.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu a uma temperatura entre 24°C e 26°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 20% da mescla foi envelhecida por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5 % vol.;

pH: 3,77;

Acidez Total: 5,03 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 3,33 g/L;

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este é um vinho de cor vermelho-rubi, com matizes violáceos. No nariz apresenta aromas frutados, destacando-se principalmente frutas vermelhas como, amarena e framboesa, somado a uma suave nota de especiarias. Em boca é um vinho fresco, equilibrado, de corpo médio, com taninos suaves e redondos que dão lugar a um agradável final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.