



RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2018

VITICULTURA

Vinhedo: Este vinho é proveniente de distintos vinhedos de Malbec plantados no vale de Colchagua, com uma idade média de 16 anos. Solo: De origem aluvial, textura areno-argilosa, boa drenagem e fertilidade média.

Solo: De origem aluvial, textura areno-argilosa, 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 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: Os vinhedos apresentam uma densidade entre 4167 e 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e no começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação e a exposição frontal das uvas ao sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 98%, Syrah 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre a segunda e a terceira semana de abril.

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 14 %vol.;
pH: 3.82
Acidez Total: 4074 g/L (C4H6O6)
Açúcar Residual: 2.50 g/L;
Acidez Volátil: 0.45 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor violácea intensa. No nariz é um vinho de caráter frutado, destacando-se principalmente aromas a berries, como mirtilo, framboesa e amora, acompanhados de suaves notas de flores brancas. Em boca é fresco, frutado, com uma rica acidez e taninos suaves que dão lugar a um final equilibrado e elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por até 4 anos.