



RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2018

VITICULTURA

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

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 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: Merlot 98%, Malbec 2%.

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

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada em direção a tanques de aço inoxidável e cimento, onde ocorreu a fermentação com temperaturas entre 24°C e 26°C. Durante a fermentação realizou-se uma extração suave e foram realizadas apenas 4 remontagens curtas por dia, finalizando com uma maceração pós-fermentativa de cerca de uma semana de duração. Posteriormente foi realizada uma fermentação malolática natural. Aproximadamente 20% deste vinho foi envelhecido em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Após a mescla final com os diferentes componentes, foi suavemente 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: 3,73;
Acidez Total: 4,95 g/L
Açúcar Residual: 2,82 g/L;
Acidez Volátil: 0,64 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha com matizes violáceos. No nariz predominam aromas a frutas frescas, destacando-se principalmente ameixa, cereja negra e cassis. Em boca é um vinho de corpo médio, taninos redondos e equilibrado, que dão lugar a um final longo e agradável.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.