

SINGLE VINEYARD MALBEC 2018 - SAN CARLOS ESTATE

VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas provêm dos melhores setores dos quartéis 5 e 6 do Lote San Carlos localizado nas proximidades de Cunaco, no coração do Vale de Colchagua. O vinhedo foi plantado há mais de 100 anos.

Solo: Cunaco, onde se encontra o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, franco arenoso, de Ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

Clima: A temporada 2017/2018 começou com um inverno chuvoso e com baixas temperaturas, o que provocou uma boa acumulação de água no solo, isto ajudou a ter uma boa brotação e floração. Entre os meses de dezembro a fevereiro houveram temperaturas moderadas, o que significou um período mais demorado das fases da videira: brotação do bago, mudança de cor da uva e amadurecimento. No verão as temperaturas se mantiveram moderadas o que provocou uma maturação gradativa da uva. Esta situação é perfeita para a qualidade da mesma. Durante o começo e metade do outono, não houveram chuvas o que permitiu a colheita no momento preciso para obter o amadurecimento desejado. No geral, a colheita foi atrasada de 2 a 3 semanas devido às temperaturas mais baixas durante o período de amadurecimento da uva.

Manejo do Vinhedo: Os vinhedos têm uma densidade entre 4.464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara ou guyot duplo. Desponta de brotes na primavera e no início do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 10 kilos, entre 25 de abril e 5 de maio de 2018.

Técnicas de vinificação: Foi realizada uma primeira seleção de cachos de uva no vinhedo onde se colheram somente as uvas que estavam no amadurecimento ideal. Logo foram levadas em gamelas à mesa selecionadora onde se fez uma segunda seleção. Em seguida, foram desengaçadas suavemente e pasadas a uma outra seleção de grãos descartando aqueles verdes ou muito secos, sendo em seguida moídas e destinadas a tanques de aço inoxidável onde foram maceradas antes de fermentar por 5 a 7 dias a 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas e se realizaram 4 remontagens durante o dia terminando com uma fermentação pos-fermentativa de aproximadamente 10 dias. O período de guarda se realizou durante 14 meses em 4 tipos de recipientes; 61% em Barris de Carvalho francês (15% novo), 21% Foudre de Carvalho francês sem tostar, 15% em ovos de concreto, 3% em ânforas de argila.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5 %

pH: 3,56

Acidez Total: 3,5 g/L

Açúcar Residual: 1,3 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

NOTAS DE CATA

De cor vermelho cereja escuro, este vinho apresenta um nariz marcado por aromas a frutos negros, como amora silvestre além de blueberries como mirtilo, frutos secos e sutis notas a violetas. Na boca é fresco, tem um grande volume e também taninos doces, redondos e elegantes, concedendo um amplo e persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2028.



FAMILY OWNED SINCE 1935