



GRAN RESE RVA MALBEC 2019

MALBEC GRAN RESERVA 2019

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente dos nossos vinhedos localizados na Fazenda San Carlos, nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis tem uma idade aproximada de 25 anos.

Solo: De origem aluvial e textura areno- argiloso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e possui a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o qual é muito importante para a produção de Malbec.

Clima: A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas terminando o inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, devido aos estados fenológicos que se atrasaram entorno de 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas até 36 ou 38°C, compensando o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação das variedades que amadurecem mais cedo. O outono por sua parte foi muito benéfico, com temperaturas máximas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade até obter o melhor equilíbrio e suavidade de taninos para colheita no ponto correto de maturação.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4.464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no início do verão; desfolhas manuais no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas e a exposição de frente ao sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Malbec 94%, Syrah 5%, Petit Verdot 1%.

Safra: As uvas foram colhidas manualmente entre a primeira e a segunda semana de abril.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa em frio (10°C) durante 4 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada com temperaturas entre 25° e 27°C. A fermentação realizou-se com uma extração muito suave, evitando a “sobre extração” com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado, terminando com uma maceração post fermentativa de aproximadamente 2 semanas. Posteriormente realizou-se uma fermentação maloláctica natural que foi terminada nos barris. A maior porcentagem do vinho foi envelhecido nos barris de carvalho francês, e logo delicadamente filtrado e engarrafado.

Madeira: Aproximadamente 69% do vinho passou 11 meses em barris de carvalho francês. E 31% restante foi envelhecido em cubas de aço inoxidável.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5%

pH: 3,66

Acidez Total: 5,24 g/L

Açúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

NOTAS DE CATA

Malbec de cor violeta, de intensas notas a flores e frutas vermelhas maduras. Em boca é amplo, frutal, de muito sabor, suculento, fresco, com grande estrutura, equilíbrio e longo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.