

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2019

VITICULTURA

Vinhedo : Proveniente principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, muito importante no caso de plantas antigas.

Clima: A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no fim do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, o que permitiu atrasar a irrigação em 1 ou 2 meses. Por esse motivo os estados fenológicos vieram atrasados aproximadamente em 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 temperaturas chegando a 36 ou 38°C, provocando uma falta de uniformidade na fase da mudança de cor da uva, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isso produziu um bloqueio que causou um atraso no amadurecimento destas variedades tardias. No caso das variedades de amadurecimento mais cedo, a mudança de cor da uva ocorreu bem uniforme, e o calor gerou um adiantamento na maturação. O outono por sua vez foi muito benigno, com temperaturas máximas mais baixas, permitindo esperar com tranquilidade que se suavizassem os taninos que em algum momento se mostraram secos por efeito das altas temperaturas.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4.808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporinado. Desbrota ocorreu na primavera e no começo do verão; desfolha manual realizada em princípios de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 95% e Cabernet Franc 5%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 28 de abril e 4 de maio.

Técnicas de vinificação : A uva foi desengaçada e moída, depois levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 25 e 27° C. A fermentação se realizou suavemente, evitando a “sobre extração” com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amável e balanceado, terminando com uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 a 10 dias. Posteriormente se realizou uma fermentação maloláctica que foi terminada em barris onde se utilizou 85% do vinho.

Carvalho: Aproximadamente 85% do vinho passou 10 meses em barris usados, de carvalho francês. Os 19% restante ficaram guardados em cubas de concreto.

ANÁLISE DE LABORATORIO

Álcool:: 14 %

pH: 3,69

Acidez Total: 3,1 g/L

Açúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

De Cor vermelho profundo. Em nariz apresenta principalmente aromas a frutas vermelhas como groselha, figos maduros, somado a uma suave nota de especiarias, como baunilha. Na boca apresenta uma boa estrutura, com taninos doces, balanceados por uma boa acidez. Possui final complexo com notas a fruta fresca complementada com sutil retrogosto de caramelo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO