



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2019

Variedade: Carménère 98%, Syrah 2%.

Vinhedo: Provém de diferentes vinhedos de carménère localizados no Vale de Colchagua com uma idade aproximada de 19 anos.

Solo: Maior parte de solos profundos com boa drenagem e fertilidade média.

Clima: A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, o qual permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. Devido a isso os estados fenológicos se atrasaram aproximadamente 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 temperaturas máximas até 36 a 38°C, o qual provocou uma falta de uniformidade na fase da pinta, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isso gerou um bloqueio que atrasou a maturação destas variedades tardias. No caso das variedades que amadurecem mais cedo, a fase da Pinta aconteceu de maneira mais uniforme, e o calor produziu um adiantamento da maturação. No outono, ocorreu muito bem, com temperaturas máximas mais baixas o qual permitiu esperar com tranquilidade que se suavizassem os taninos que em algum momento mostraram-se algo secos por efeito das altas temperaturas.

Controle do vinhedo: Todas as plantações são organizadas em espaldera baixa. A poda é em Carregador ou guyot duplo. O corte de brotes na primavera e no começo do verão. Cortes de folhas manuais em princípios de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

Colheitas: As uvas foram colhidas na última semana de abril de 2019.

Técnicas de vinificação: A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 24°C e 27°C. Durante a fermentação se realizaram 4 remontagens curtas por dia, terminando com uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente uma semana. Posterior a isso realizou-se uma fermentação maloláctica natural. Uma parte do vinho foi envelhecido em barris de carvalho por 6 meses, o restante da mescla foi feita em tanques de aço inoxidável. Logo foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 20% da mescla foi envelhecida por 6 meses em barris usados de Carvalho francês.

Análise de Laboratório

Álcool : 14 % vol.

pH: 3,75

Acidez Total (C4H6O6): 4,76 g/L

Açúcar Residual: 3,67 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

Notas de Cata:

De cor vermelho com matiz violeta. Em nariz apresenta aromas a frutas vermelhas e negras, onde se destacam frutas como cerejas, amoras e mirtilos, somado a uma suave nota de especiarias. Na boca é um vinho com um bom equilíbrio, taninos redondos, estrutura média e um final persistente e agradável.

Potencial de guarda:

Beber agora ou guardar por 4 anos.