

RESERVA ESTATE COLLECTION 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, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

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, o que permitiu atrasar a irrigação em 1 ou 2 meses. Devido a isso os estados fenológicos vinham atrasados aproximadamente 1 semana. O verão alcançou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro quando começaram diversas ondas de calor que elevaram as temperaturas máximas até 36 ou 38°C, o que produziu uma falta de uniformidade na fase da mudança de cor da uva, especificamente nas variedades de maturação tardia. Adicionalmente isto gerou um bloqueio que atrasou à maturação destas variedades.. No caso das variedades que amadurecem mais cedo, a mudança de cor da uva ocorreu de forma muito uniforme, o calor causou uma antecipação da maturação. O outono por sua vez foi muito benigno, com máximas mais baixas que permitiram esperar com tranquilidade que se suavizassem os taninos que em algum momento se apresentaram um pouco secos por efeito das altas temperaturas.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectáre, com uma condução em espaldeira baixa e poda guyot dupla. Podas de brotes na primavera e no começo do verão ; cortes de folhas manualmente em princípios de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 98%, Syrah 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre a última semana de março e a terceira de abril.

Técnicas de vinificação : A uva foi desengaçada, moída no tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 24° e 26°C. A fermentação se realizou muito suavemente, evitando a "sobre extração " com o objetivo de fazer um vinho mais suave e elegante.

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

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 % vol.

pH: 3.72

Acidez Total: 3,3 g/L

Açúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Este vinho de cor vermelho rubí, com tons violeta. Em nariz é um vinho frutal, onde se destacam principalmente as frutas vermelhas como, cereja ácida e framboesa . Além disso, possui aromas a especiarias e notas sutis a cacau. Em boca é um vinho fresco, de bom equilíbrio , corpo médio , com taninos suaves e redondos que dão lugar a um agradável final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

