



## RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2019

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Este vinho provém de distintos vinhedos de Malbec plantados no Vale de Colchagua, com uma idade promedia de 16 anos.

**Solo:** De origem aluvial, textura areno-argilosos, 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 que permitiu atrasar o começo da irrigação em 1 ou 2 meses. Devido a isso os estados fenológicos chegaram atrasados 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 máximas temperaturas a 36 ou 38°C, o que provocou uma falta de uniformidade na fase da mudança de cor da uva, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isto gerou um bloqueio que atrasou o amadurecimento destas variedades tardias. No caso das variedades de maturação mais rápida, a mudança da cor das uvas ocorreu de maneira bem uniforme, e o calor possibilitou uma antecipação do amadurecimento. 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 mostraram secos pelo efeito das altas temperaturas.

**Manejo do vinhedo:** Os vinhedos têm uma densidade entre 4.167 e 5000 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, desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação e a exposição das uvas ao sol da manhã.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade :** Malbec 98%, Syrah 2%.

**Colheita :** A uvas foram colhidas entre a primeira e a terceira semana de abril.

**Técnicas de vinificação :** A uva foi desengaçada e moída sendo levadas a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 24 e 26° C. A fermentação se realizou suavemente, evitando a "sobre extração" com o objetivo de produzir um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Posteriormente realizou-se uma fermentação maloláctica.

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

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %vol.

pH: 3,67

Acidez Total: 3,3 g/L

Açúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

### NOTAS DE CATA

De uma cor violácea intensa. Em nariz é um vinho frutal, onde se destacam principalmente aromas a berries, como mirtilo e amoras, acompanhado de umas suaves notas florais como violeta. Em boca é refrescante, frutal, apresenta uma agradável acidez e taninos suaves, oferecendo um final balanceado e elegante.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO