



RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2019

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de 2 vinhedos localizados no vale de Colchagua. O primeiro deles está localizado na Fazenda San Carlos, situada nos arredores de Cunaco. Estes quartéis possuem uma idade média de 23 anos. O segundo vinhedo está localizado na zona de Litueche, próximo à costa de Colchagua a pouco mais de 20 quilômetros do mar, o que contribui com frescor, acidez natural e intensidade aromática ao vinho.

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, argilo-arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano. Litueche, por sua vez, apresenta um solo granítico, de boa profundidade e drenagem.

Clima: A temporada 2018 – 2019 iniciou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com a ocorrência de precipitações nos meses de setembro e outubro, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações em 1 ou 2 meses. Devido a isto os estados fenológicos apresentavam um atraso de cerca de 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28 °C até a última semana de janeiro. Neste momento, diversas ondas de calor elevaram as máximas até 36 °C ou 38 °C, o que gerou uma desigualdade no pintor, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isto foi responsável por um bloqueio que atrasou a maturação destas variedades tardias. No caso das variedades mais precoces, a etapa do pintor foi bastante homogênea e o calor gerou uma antecipação da maturação. O outono, por sua vez, foi bastante benéfico, com máximas mais baixas permitindo esperar com tranquilidade a suavização dos taninos, que em certo momento se mostraram muito secos pelo efeito das altas temperaturas. Em geral é um ano que mostra boa qualidade com vinhos tintos de excelente cor, mais elegantes e de taninos mais finos e brancos com caráter um pouco mais maduro e de melhor volume em boca.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 3.600 plantas/hectare (Cunaco) y 5000 (Litueche), com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador). Despontas de brotos em primavera e início do verão. Não foi realizada desfolha para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e de bom volume.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Colheita: As uvas do vinhedo San Carlos foram colhidas entre 27 e 28 de fevereiro. A uva proveniente de Litueche foi colhida manualmente entre 11 e 12 de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sem ser esmagada em direção à prensa, onde foi submetida à maceração a frio entre 4 e 6 horas a uma temperatura aproximada de 10°C, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores contidos na pele, além de aumentar a untuosidade final do vinho. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 8°C, passando após esta etapa para a fermentação que foi realizada em cubas de aço inoxidável em diferentes faixas de temperatura (entre 14 e 18°C), com a intenção de buscar distintos perfis aromáticos e distintas características em boca.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5% vol.

pH: 3,36

Acidez Total: 6,68 g/L

Açúcar Residual: 1,25 g/L

Acidez Volátil: 0,32 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De pálida coloração amarela, no nariz é um vinho fresco e frutado, no qual podem ser encontrados aromas a abacaxi, pêssego branco e pera. Em boca é um vinho fresco e equilibrado, com uma rica acidez que dá lugar a um final prolongado e mineral.