



GRAN RESERVA MALBEC 2020

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de diferentes vinhedos do Vale de Colchagua, principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. As parreiras que dão vida a este Malbec tem aproximadamente 20 anos de antiguidade .

Solo: De origem aluvial com texturas arenosa argilosa e de grande profundidade. Tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano, com boa drenagem e uma fertilidade moderada.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que se vem arrastando durante os últimos 10 anos, com chuvas muito abaixo da média durante os meses de inverno . Esta tendência se prolongou durante a primavera com escassa presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, razão pela qual houve que antecipar os primeiros dias de irrigação em 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes em comparação a temporada anterior, e as temperaturas máximas alcançaram os 32°C, conseguindo obter um processo de mudança de cor bastante uniforme e um adiantamento na maturação fenológica dos bagos. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor ou precipitações , isto se traduz em boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação .

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4167 - 5000 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes na primavera e no início do verão ; desfolhes manuais no início de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%

Safra: As uvas foram colhidas entre 23 de março e 5 de abril.

Técnicas de vinificação : A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um 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 elegante, amável e balanceado, terminando com uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 6 a 9 dias. Posteriormente a isto foi realizada uma fermentação maloláctica que foi terminada em barris em 85% do vinho .

Carvalho: Aproximadamente 75% do vinho esteve por 12 meses nos barris usados de carvalho francês , 6% em foudres de carvalho francês , enquanto que 19% restante se guardou em cubas de concreto.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 %

pH: 3,67

Acidez Total: 3,1 g/L

Açúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE CATA

De Cor vermelho profundo. Em nariz apresenta principalmente aromas a frutas vermelhas, cassis, Figos maduros, somado a uma suave nota de especiarias, como a baunilha. Em boca apresenta uma boa estrutura , com taninos doced, balanceados por uma boa acidez. O final é 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

DE DEGUSTACION