

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado na proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados faz más de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura arenosa argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que vem se estendendo 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 adiantar os primeiros dias de irrigação em 1 a 2 meses. A escassa presença de água no solo, adicionado ao aumento das temperaturas médias na primavera, trouxe consigo uma antecipação dos estados fenológicos da planta. O verão apresentou um aumento dos dias quentes em comparação a temporada anterior, e as temperaturas máximas alcançaram 32°C, conseguindo um processo de mudança de cor bastante uniforme e um adiantamento da 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 madurez ideal dos bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa madurez.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em cordão apitonado. Despontes de brotes em primavera e no início do verão; desfolhas manuais no início de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 99% y Syrah 1%.

Safra: As uvas foram colhidas entre 30 de março e 4 de abril.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 26 e 28° C. A fermentação se realizou muito suavemente, evitando a “sobrextração” com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado, terminando com uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 a 10 dias. Posteriormente a isto se realizou uma fermentação maloláctica que foi terminada nos barris em 85% do vinho.

Carvalho: Aproximadamente 75% do vinho passou 12 meses nos barris usadas de carvalho francês, 6% em foudres de carvalho francês, enquanto que 19% restante envelheceu 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 doces, equilibrados 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