



RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2020

VITICULTURA

Vinhedo: Provém de distintos vinhedos de Carmenere provenientes do Vale de Colchagua com uma idade aproximada de 20 anos .

Solo: De origem aluvial, profundos de boa drenagem e fertilidade moderada.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que se vem arrastando durante os últimos 10 anos , com quantidades de chuvas muito por 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 ou 2 meses. A pouca 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 à temporada anterior, e a média das temperaturas máximas alcançaram os 32°C, conseguindo obter um processo da fase pintor bastante uniforme e uma antecipação da maturação fenológica das bagas. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações , isso se traduz em boa sanidade dos nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação perfeita das bagas, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação .

Manejo do vinhedo: Todas as plantações são conduzidas em espaldeira baixa. A poda é em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão . Desfolhas manuais no princípio de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carmenere 99%, Syrah 1%.

Safra: As uvas foram colhidas entre 6 de abril e 12 de abril.

Técnicas de vinificação : A uva foi desengaçada e moída sendo levada a tanques de aço inoxidável e cimento, onde fermentou com temperaturas entre 26°C 28°C. Durante a fermentação se realizou uma extração moderada, com somente 4 remontagens curtas por día. Posteriormente se realizou uma fermentação maloláctica natural. Aproximadamente 15% deste vinho foi envelhecido em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Logo depois de realizar a mescla com os diferentes componentes, o vinho foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 15% da mescla foi envelhecida por 6 meses nos barris usadas de carvalho francês .

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,8 % vol.

pH: 3,74

Acidez Total: 3,0 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Cor vermelha com matiz violeta. No nariz predominam os aromas a frutos negros, onde se destacam notas a ameixa madura e amora, acompanhado de uma sutil nota de especiarias. Em boca se destaca por seu equilíbrio , corpo médio e taninos firmes que dão lugar a um final fresco e persistente com toques a cassis no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO