

RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2020

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais 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 à planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

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 pelo qual houve que adiantar 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 uma antecipação 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 um adiantamento da maturação fenológica das bagas. Durante a temporada não tivemos eventos climáticos adversos, tais como ondas de calor e/ou precipitações, isto se traduz em boa sanidade de nossos vinhedos, o que nos permitiu esperar a maturação ideal das bagas, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

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

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 98%, Syrah 2%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 30 de março e 10 de abril.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada com temperaturas entre 24° e 26°C. A fermentação se realizou muito suavemente, evitando a “sobre extração” com o objetivo de fazer um vinho mais suave e elegante.

Carvalho: Aproximadamente 18% da mescla foi envelhecida por 6 meses em barris usados de Carvalho francês.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,9 % vol.

pH: 3.64

Acidez Total: 3,2 g/L

Açúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

Vinho de cor vermelho rubí, com matizes violetas. No nariz aparecem aromas a fruta madura, onde se destacam principalmente as frutas vermelhas como, cereja ácida e groselhas. Em boca é um vinho equilibrado e de caráter frutal, com taninos firmes e maduros. Final intenso, fresco, com notas a fruta que persistem no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO