



## RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2020

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Este vinho provém de distintos vinhedos de Malbec plantados no Vale de Colchagua, com uma idade aproximada de 16 anos .

**Solo:** De origem aluvial, textura arenosa argilosa , boa drenagem e fertilidade média .

**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 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 teve um aumento dos dias quentes em comparação com a temporada anterior, e a média das temperaturas máximas alcançou 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 bom amadurecimento .

**Manejo do vinhedo:** Os vinhedos tem uma densidade entre 4.167 e 5000 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão ; desfolhes manuais no princípio de Março para aumentar a ventilação e a exposição das uvas pelo lado do sol da manhã.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Malbec 98%, Syrah 2 %.

**Safra:** As uvas foram colhidas entre a primeira e a terceira semana 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 equilibrado. Posteriormente se realizou uma fermentação maloláctica.

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

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 %vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 3,1 g/L

Açúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,43g/L

### NOTAS DE CATA

De uma cor violeta profunda. No nariz se percebem notas frutais, onde se destacam aromas a frutas negras como mirtilo e amora, acompanhado de uma sutil nota floral. Em boca é frutal, com boa acidez e taninos suaves, que dão passo a um final fresco e equilibrado.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO