



## RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2020

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Provém de distintos vinhedos de Merlot do Vale de Colchagua com uma idade aproximada de 18 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 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 pelo qual houve que antecipar os primeiros dias de irrigação 1 ou 2 meses. A pouca presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias da primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão teve um aumento dos dias quentes em comparação à temporada anterior, e as médias das temperaturas máximas alcançaram os 32°C, conseguindo obter um processo da fase pintor bastante uniforme e um adiantamento na 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 de 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:** Merlot 96 %, Malbec 4%.

**Safra:** As uvas foram colhidas na primeira semana de março .

**Técnicas de vinificação :** A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque de aço inoxidável e cimento, onde fermentou com temperaturas entre 25°C e 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 amadurecido 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 usados de carvalho francês .

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 % vol.

pH: 3,66

Acidez Total: 3,2 g/L

Açúcar Residual: 2,4 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

### NOTAS DE CATA

Cor vermelho vivo com matiz violeta . Em nariz ressaltam aromas a frutas vermelhas frescas, onde se destaca principalmente a cereza, acompanhada de uma sutil nota a nozes. Em boca apresenta taninos suaves, redondos e bom equilíbrio, que dão lugar a um final persistente e frutal.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por até anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO