



SINGLE VINEYARD MALBEC 2020 - SAN CARLOS ESTATE

VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas provêm dos melhores setores dos quartéis 5 e 6 do Fundo San Carlos Localizado nas proximidades de Cunaco, no coração do Vale de Colchagua. O vinhedo foi plantado há mais de 100 anos.

Solo: Cunaco, onde se encontram o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de muito boa drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

Clima: A temporada 2019 – 2020 começou com uma seca que se vem arrastando durante os últimos 10 anos, com quantidades de 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 1 ou 2 meses. A escassa presença de água no solo, somado ao aumento das temperaturas médias em primavera, trouxe consigo um adiantamento dos estados fenológicos da planta. O verão teve um aumento dos dias quentes em comparação a temporada anterior, e a média das temperaturas máximas alcançaram os 32°C, chegando a obter um processo de mudança de cor bastante uniforme e uma antecipação na maturação fenológica dos bagos. 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 de bagos, obtendo taninos suaves, elegantes e de boa maturação.

Condução do Vinhedo: Os vinhedos tem uma densidade entre 4.464 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.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%

Safra: As uvas foram colhidas a mão em caixas de 10 kilos, entre 26 de março e 3 de abril de 2020.

Técnicas de vinificação: Foi realizada uma primeira seleção de cachos no vinhedo, desta maneira, somente são colhidas as uvas que alcançaram a maturação ideal. Logo depois, os cachos de uva são transportados em gamelas de 10 kg sendo levados a uma mesa selecionadora de cachos. Ao finalizar este processo, os cachos se desengaçam suavemente para logo darem lugar a uma seleção de grãos, onde se descartam aqueles verdes ou muito secos. Finalmente, somente os bagos que passam por este processo de seleção, vão a moenda e a partir daí, são destinados a tanques de aço inoxidável, onde maceram antes da fermentação durante um período de 5 a 7 dias a 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas e durante esta etapa se realizaram 4 remontagens durante o dia, terminando com uma fermentação pós fermentativa de aproximadamente 10 dias.

Guarda: Foi realizada durante 13 meses em 3 tipos de contenedores; 32% em Barris de carvalho francês (9% novo), 65% Foudres de carvalho francês sem tostar, 3% em Ânforas de barro.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 %

pH: 3,52

Acidez Total: 3,74 g/L

Açúcar Residual: 2,83 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE CATA

De cor vermelha intensa, este vinho apresenta um nariz de grande complexidade aromática, onde se destacam notas florais e especiadas que logo dão passo a elegantes notas a frutas negras como cassis e mirtilo. Em boca é um vinho fresco, de taninos, sedosos, refinados, e de grande textura que apoiam um final em boca amplo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2030.

FAMILY OWNED SINCE 1935

