VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

# RESERVA

## RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2021

**VITICULTURA**
**Vinhedo:** Provém de distintos vinhedos de Carmenere provenientes do Vale de Colchagua com uma idade aproximada de 21 anos .
**Solo:** De origem aluvial, profundos de boa drenagem e fertilidade moderada.
**Clima:** A temporada 2020 – 2021 iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em média 2 meses. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pode ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se estendeu até meados da primavera, o que levou a um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuvas importante no final de janeiro, que trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais nas semanas posteriores e gerou um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.
**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 . Desfolhes manuais no princípio de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

**VINIFICAÇÃO**
**Variedade:** Carménère 98%, Syrah 2%.
**Colheita:** As uvas foram colhidas entre os dias 27 e 29 de abril de 2021.
**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e esmagada, sendo o mosto obtido direcionado para tanques de aço inoxidável e cimento, onde a fermentação ocorreu entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação, foi realizada uma extração moderada, com apenas 3 a 4 remontagens curtas diárias. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural. Aproximadamente 20 % deste vinho estagiou em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Após o corte final com os diferentes componentes, o vinho foi suavemente filtrado e engarrafado.
**Carvalho:** Aproximadamente 20% do corte foi envelhecido por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

**ANÁLISE DE LABORATÓRIO**
Álcool : 13,5% vol.
pH: 3,62
Acidez total: 3,26 g/L
Açúcar Residual: 2,8 g/L
Acidez Volátil: 0,49 g/L

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**
De cor vermelha profunda com matizes violáceos. No nariz, predominam os aromas a frutas negras, com destaque para notas de groselhas pretas e amora, acompanhadas de um delicado toque de pimenta rosa. Na boca, é um vinho de corpo médio, com taninos redondos e acidez moderada que entregam um grande equilíbrio no meio de boca, somado a um final persistente com toques de 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