



RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2021

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de diferentes vinhedos localizados no Vale de Colchagua, uma parte provém da Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco, a outra parte, vem de um setor costeiro de Colchagua, perto de Litueche.

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de boa drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Os solos do vinhedo próximo à costa de Colchagua, são principalmente de granitos com setores de solos aluviais, em geral profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo o perfil.

Clima: A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou os 600mm durante os meses de inverno e início da primavera, o qual nos permitiu atrasar 2 meses os primeiros dias de irrigação em comparação com anos anteriores. Devido a estas chuvas, os vinhedos começaram seu ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando assim, riscos de estresse nas plantas. A temperatura durante inverno foi temperada, esta tendência se prolongou até metade da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia. O verão esteve marcado por uma chuva importante durante a última semana de janeiro, este evento provocou uma diminuição das temperaturas durante as semanas seguintes, provocando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para o término da maturação de nossas uvas. Todo o anterior se ve refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, bom volume, e equilíbrio.

Condução do vinhedo: A plantação localizada na Fazenda San Carlos tem uma densidade de 5.555 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Não se realizou desfolhe para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e aromático. O vinhedo mais próximo a Litueche tem uma densidade de 5.000 plantas/hectare, com uma condução na espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot doble. Despontes de brotes na primavera e em começos do verão. Se realizaram leves desfolhes somente ao interior da canopia, com o objetivo de aumentar a ventilação, com o objetivo de manter as uvas saudáveis, por um lado e também, favorecer uma maturação mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 93%, 7% Viognier.

Safra: As uvas foram colhidas desde 7 de março até 29 de março.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e moída sendo levada a prensa, onde foi prensada sem macerar. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 10°C. A fermentação se realizou em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada de 16 a 20°C por levaduras nativas e selecionadas.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5%

PH: 3,41

Acidez Total: 4,02 g/L

Açúcar Residual: 1,46 g/L

Acidez Volátil: 0,36 g/L

NOTAS DE CATA:

Apresenta uma cor amarela pálido, limpo e brilhante. Em aromas um nariz expressivo com notas a frutas cítricas e tropicais onde se destaca o abacaxi. Na boca é fresco, frutal, com bom volume e prolongado final.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO