

**RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2021**



**VITICULTURA**

**Vinhedo:** Provém principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.

**Solo:** De origem aluvial e textura arenoso argiloso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

**Clima:** A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou 600mm durante os meses de inverno e no início da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em 2 meses aproximadamente. Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando risco de estresse nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuva importante até final de janeiro, isto trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais durante as semanas posteriores ao evento, gerando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos bagos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão; desfolhes manuais em princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

**VINIFICAÇÃO**

**Variedade:** Cabernet Sauvignon 98%, Syrah 2%.

**Safra:** As uvas foram colhidas entre 12 de abril e 19 de abril do ano 2021.

**Técnicas de vinificação:** A uva fue 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, realizando entre 2 a 3 remontagens curtas durante o dia, evitando a "sobre extração" a fim de obter um vinho com taninos mais suave e elegantes.

**Carvalho:** Aproximadamente 20 % da mescla foi envelhecida por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

**ANÁLISE DE LABORATÓRIO**

Álcool : 13,5 % vol.

pH: 3.65

Acidez Total: 3,61 g/L

Açúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

**NOTAS DE CATA**

Vinho de cor vermelho rubí, com matiz violáceo. Em nariz aparecem aromas a frutas maduras, onde destacam principalmente as frutas vermelhas como, cerejas e groselhas vermelhas acompanhadas a uma nota sutil de pimenta negra. Em boca é um vinho de carácter frutal, com taninos firmes e grande equilíbrio. Final intenso, fresco, com notas a fruta e especiarias que persistem no retrogosto.

**POTENCIAL DE GUARDA**

Beber agora ou guardar até por 4 anos.



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935