VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RESERVA

RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2021

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os vinhedos tem uma idade aproximada de 17 anos.
Solo: De origem aluvial, textura arenosa argilosa, boa drenagem e fertilidade média .
Clima: A temporada 2020 – 2021 começou com un dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água agua caída alcançou os 600mm durante os meses de inverno e início de primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação por uns 2 meses. Devido a isso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando risco de estrés nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, gerando um atraso na brotação . O verão teve 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 ecabril apresentaram condiciones 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: Os vinhedos tem uma densidade entre 4.167 y 5000 plantas/hectáre, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão ; desfolhes manuais a princípio de Março para aumentar a ventilação e a exposição das uvas pela cara do sol da manhã .

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 98%, Syrah 2 %.
Safra: As uvas foram colhidas durante a última semana de março do ano 2021.
Técnicas de vinificação : A uva foi desengaçada e moida sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 24 e 26° C. A fermentação se realizou muito suavemente, evitando a “sobre extração ” com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Posterior a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural.
Carvalho: Aproximadamente 20% da mescla foi madurada por 6 meses em barris usados de carvalho francês .

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 %vol.
pH: 3,63
Acidez Total: 3,05 g/L
Açúcar Residual: 2,7 g/L
Acidez Volátil: 0,46 g/L

NOTAS DE CATA

Com uma cor vermelho rubí profunda. Em nariz se percebem notas frutais, onde se destacam aromas a frutas tais como mirtilo e cerejas frescas, acompanhados de uma nota floral a violeta.Em boca é fresco, de taninos suaves e equilibrados, dando passo a um final frutal e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 4 anos .

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

BAIXE O VÍDEO DE DEGUSTAÇÃO