



### RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2021

#### VITICULTURA

**Vinhedo:** Provém de distintos vinhedos de Merlot provenientes do Vale de Colchagua com uma idade aproximada de 19 anos.

**Solo:** De origem aluvial, textura arenosa argilosa, boa drenagem e fertilidade média .

**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 que nos permitiu atrasar os dias de irrigação em 2 meses aproximadamente . Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando riscos de estresse 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, isso trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais durante as semanas posteriores ao evento, provocando 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:** 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 . Desfolhas manuais em princípio de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Merlot 95 %, Malbec 5%.

**Safra:** As uvas foram colhidas na terceira semana de março de 2021.

**Técnicas de vinificação :** A uva foi desengaçada e moída sendo levada a um tanque de aço inoxidável e cimento, onde fermentou com temperaturas entre 25°C e 28°C. Durante a fermentação se realizou uma extração moderada, com somente 4 remontagens curtas por día. Posterior a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural. Aproximadamente 20% deste vinho foi envelhecido em barris de Carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Logo depois de realizada a mescla com os diferentes componentes, o vinho foi suavemente filtrado e engarrafado .

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

#### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0 % vol.

pH: 3,51

Acidez Total: 3,28 g/L

Açúcar Residual: 2,76 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

#### NOTAS DE CATA

Cor vermelho vivo com matiz violeta. Em nariz se destacam aromas a frutas vermelhas frescas, tais como cereja, acompanhada de uma sutil nota a especiarias. Em boca apresenta taninos suaves, redondos, que adicionam balanço e dão passo a um final persistente e frutal.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO