



SINGLE VINEYARD MALBEC 2021 - SAN CARLOS ESTATE

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes dos melhores setores dos quartéis 5 e 6 da Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco, no coração do vale de Colchagua. O vinhedo tem mais de 100 anos.

Solo: Cunaco, onde está localizado o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argilo-arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e capaz de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

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 pôde 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: A densidade dos vinhedos é de 4464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e no começo do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%

Colheita: As uvas foram colhidas de forma manual em caixas de 10 kg, entre os dias 5 e 13 de abril de 2021.

Técnicas de vinificação: Uma primeira seleção de cachos foi realizada no vinhedo, na qual somente as uvas com maturação ideal foram colhidas e posteriormente transportadas em gamelas de 10 kg até a mesa selecionadora para uma segunda seleção. Ao finalizar este processo, os cachos foram desengaçados suavemente e submetidos agora a uma seleção de bagas, sendo descartadas aquelas verdes ou muito secas. Finalmente, as bagas selecionadas são esmagadas e o mosto obtido é destinado a tanques de aço inoxidável, onde passa por uma maceração pré-fermentativa de 5 a 7 dias a 10 °C. A fermentação alcoólica é realizada por leveduras selecionadas e durante esta etapa são realizadas 4 remontagens diárias, finalizando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 10 dias.

Estágio: O vinho estagiou durante 13 meses em 4 tipos de recipientes: 26% em barris de carvalho francês (8% novos), 67% em foudres de carvalho francês sem tostas, 5% em ovos de concreto e 3% em ânforas de argila.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14,0%

pH: 3,61

Acidez total: 3,28 g/L

Açúcar residual: 2,24 g/L

Acidez volátil: 0,55 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor vermelha. No nariz, é um vinho de grande complexidade, destacando-se aromas de frutas vermelhas pequenas acompanhados por notas florais e cítricas que lembram casca de laranja madura. Na boca, é um vinho de taninos sedosos, refinados e de grande textura, que dão suporte a um final de boca fresco, amplo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber agora ou guardar até 2031.

FAMILY OWNED SINCE 1935

