

RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2022



VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon fueron plantados hace más de 100 años.

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante en el caso de plantas antiguas.

Clima: La temporada 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 4808 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda guyot doble. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 96%, Syrah 4%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 8 de abril y el 22 de abril del año 2022.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 24° y 26°C. La fermentación se realizó muy suavemente, realizando entre 2 a 3 remontajes cortos durante el día, evitando la “sobre extracción” a fin de obtener un vino con taninos más suave y elegantes.

Roble: Aproximadamente un 20 % de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3.65

Acidez Total: 3,45 g/L

Azúcar Residual: 2,58 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí, con matices violáceos. En nariz destacan aromas a frutos rojos maduros, acompañados de sutiles notas especiadas de pimienta negra y rosada. En boca se perciben taninos firmes, sedosos y gran balance, acompañados por un carácter bastante frutal. Final largo y prolongado, con notas de fruta fresca en el retrogusto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO