



GRAN RESERVA CHARDONNAY 2022

Vinhedo: As uvas são provenientes de um vinhedo localizado no setor de Litueche, na margem costeira do extremo norte do vale de Colchagua, a 18 km do oceano Pacífico. A forte influência marinha, graças à proximidade do mar, leva a uma maturação longa e pausada, com a obtenção de grande potencial de qualidade.

Solo: Setor de colinas suaves com diversos tipos de solo, destacando-se áreas com solos graníticos e outras com solos aluviais, geralmente profundos, de boa drenagem e rochas presentes em todo o perfil.

Clima: A temporada 2021 – 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas ao princípio, as quais foram aumentando durante esse período e alcançaram um registro de precipitações próximo aos 150 mm no início da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações com relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada à das irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pode ser evitado. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado por altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que chegaram aos 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação da fruta. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A densidade de plantio do vinhedo é de 5.000 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e no início do verão. Apenas uma leve desfolha foi realizada no interior da canópi, com o objetivo de aumentar a ventilação e manter as uvas sãs por um lado e, por outro, favorecer uma maturação mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 21 e 29 março de 2022.

Técnicas de vinificação: 100% prensagem direta. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas, com uma duração aproximada de 2 semanas e temperaturas entre 16 °C e 21 °C. Cerca de 40% do corte foi fermentado em barris de carvalho francês. Posteriormente, o vinho foi mantido sobre as borras, com bâtonnage a cada duas semanas durante 6 meses para obter maior sedosidade e untuosidade.

Amadurecimento: Cerca de 39% do corte foi fermentado em barris usados de carvalho francês, nos quais o vinho foi posteriormente guardado por 9 meses. A fermentação dos restantes 58% ocorreu em cubas de aço inoxidável, onde o vinho foi posteriormente mantido.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3.21

Acidez Total: 6,98 g/L

Açúcar residual: 1.49 g/L

Acidez volátil: 0.31g/L.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela brilhante. No nariz, são percebidas intensas camadas aromáticas, notas de frutas brancas acompanhadas de uma refrescante nota mineral. Na boca, é um vinho tenso e vibrante, com um meio de boca equilibrado e de boa cremosidade, dando lugar a um final longo, de excelente frescor e marcante salinidade.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO