VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RESERVA

RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2022

VITICULTURA

Vinhedo: Provém de distintos vinhedos de Carmenere provenientes do Vale de Colchagua com uma idade aproximada de 22 anos.
Solo: De origem aluvial, profundos de boa drenagem e fertilidade moderada.
Clima: A temporada 2021 – 2022 começou com um inverno seco. As chuvas, moderadas inicialmente, foram aumentando em intensidade alcançando um registro de precipitações próximo aos 150 mm a princípios da primavera. Por essa razão, as primeiras irrigações foram antecipadas em 3 semanas com relação à temporada anterior. A água das chuvas, além das primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo e evitar, assim, o risco de estresse nas plantas. 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 temperaturas elevadas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram 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 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 de nossas uvas. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.
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 . Desfolhes manuais no princípio de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 97%, Syrah 3%.
Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 20 e 29 de abril de 2022.
Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada, sendo o mosto obtido direcionado para tanques de aço inoxidável e cimento onde foi fermentado entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação, foi realizada uma extração moderada, com apenas 3 a 4 remontagens curtas diárias. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural. Aproximadamente 20 % deste vinho estagiou em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Após o corte final com os diferentes componentes, o vinho foi suavemente filtrado e engarrafado.
Carvalho: Aproximadamente 20% do corte foi envelhecido por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5% vol.
pH: 3,65
Acidez total: 3,33 g/L
Açúcar Residual: 2,86 g/L
Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha profunda com matizes violáceos. No nariz, predominam os aromas a frutas vermelhas e negras, com destaque para notas de groselha e amora, seguidas por uma delicada nota de pimenta-do-reino. Na boca, é possível sentir a presença de taninos redondos e macios, acompanhados de uma acidez moderada, entregando ao vinho um meio de boca de grande equilíbrio. O final é longo e persistente, com toques de cassis no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

BAIXE O VÍDEO DE DEGUSTAÇÃO