



## RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2022

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Proveniente de distintos vinhedos localizados no Vale de Colchagua, uma parte da Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco, e a outra parte, vem de um setor costeiro de Colchagua, próximo a Litueche.

**Solo:** Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Os solos do vinhedo que está próximo a costa de Colchagua, são principalmente de granito com setores de solos aluviais, em geral profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo perfil.

**Clima:** A temporada 2021 – 2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no início, que foram aumentando durante este período, alcançando um registro de água caída próximo aos 150mm no começo da primavera, razão pela qual tivemos que adiantar em 3 semanas a irrigação em comparação com a temporada anterior. A água caída, somada aos primeiros dias de irrigação da temporada, nos permitiram começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com bom nível de umidade no solo, evitando assim, riscos de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi temperada, esta tendência se prolongou até início da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia que o normal. O verão teve um início marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram os 35°C, o que supôs uma colheita mais cedo, entretanto, esta tendência se manteve em baixa durante o mês de janeiro, onde as temperaturas máximas dificilmente passou dos 30°C, gerando um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Todo o anterior se ve refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, muito bom volume, e equilíbrio.

**Condução do vinhedo:** A plantação localizada na fazenda San Carlos tem uma densidade de 5.555 plantas/hectáre, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Não se realizou desfolhe para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e aromático. O vinhedo próximo a Litueche tem uma densidade de 5.000 plantas/hectáre, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot doble. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Se realizaram leves desfolhes somente ao interior da canopia, com o objetivo decaumentar a ventilação, para manter as uvas saudáveis, e também favorecer uma maturação mais uniforme.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Chardonnay 95%, 5% Viognier.

**Safra:** As uvas foram colhidas desde 3 de março até 8 de março de 2022.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e moída sendo levada à prensa, onde se prensou sem macerar. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado de 36 a 48 horas a 10°C. A fermentação se realizou em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 16 a 20°C por leveduras nativas e selecionadas.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0%

PH: 3,41

Acidez Total: 4,04 g/L

Açúcar Residual: 1,57 g/L

Acidez Volátil: 0,32 g/L

### NOTAS DE CATA

Apresenta uma cor amarela verdosa, limpa e brilhante. Em aromas um nariz expressivo com notas a frutas cítricas e tropicais onde se destacam a toranja e o abacaxi. Em boca é fresco, frutal, com bom volume e um final persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO