VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RESERVA

RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2022

VITICULTURA

Vinhedo: Provém principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.
Solo: De origem aluvial e textura arenoso argiloso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.
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 início de primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas os primeiros dias de irrigação em relação à temporada anterior. A água caída, somada aos primeros días de irrigação da temporada, nos permitiram começar o ciclo fenológico dos nossos vinhedos com bom nível de umidade no solo, evitando assim, riscos de estresse nas plantas. A temperatura no início de inverno foi temperada , esta tendência se prolongou até começo da primavera, o que se traduz em uma brotação levemente mais tarde que o normal. O verão apresentou um início marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançavam os 35°C, o que seria uma colheita mais cedo, entretanto, esta tendência se manteve a baixa temperatura durante o mês de janeiro, onde as temperaturas máximas difícilmente sobre passaram os 30°C, gerando um leve atraso na madurez das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para o término da madurez de nossas uvas. Tudo isso se ve refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, muito bom volume, e equilíbrio .
Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e poda guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão ; desfolhes manuais em princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 96%, Syrah 4%.
Safra: As uvas foram colhidas entre 8 de abril e 22 de abril do ano 2022.
Técnicas de vinificação: A uva fue desengaçada e moída sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 24º e 26ºC. A fermentação se realizou muito suavemente, realizando entre 2 a 3 remontagens curtas durante o día, evitando a“sobre extração ” a fim de obter um vinho com taninos mais suave e elegantes.
Carvalho: Aproximadamente 20 % da mescla foi envelhecida por 6 meses em barris usados de carvalho francês .

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5 % vol.
pH: 3.65
Acidez Total: 3,45 g/L
Açúcar Residual: 2,58 g/L
Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

Vinho de cor vermelho rubí, con matizes violetas. Em nariz se destacam aromas a frutas vermelhas maduras, acompanhados de sutis notas a especiarias de pimenta negra e rosa. Em boca se percebem taninos firmes, sedosos e grande equilíbrio, acompanhados por um caráter bastante frutal. Final longo e prolongado, com notas de fruta fresca no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.

BAIXE O VÍDEO DE DEGUSTAÇÃO

FAMILY OWNED SINCE 1935