VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

# RESERVA

## RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2022

**VITICULTURA**
**Vinhedo:** Proveniente principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os vinhedos tem uma idade aproximada de 17 anos.
**Solo:** De origem aluvial, textura arenosa argilosa, boa drenagem e fertilidade média .
**Clima:** A temporada 2021 – 2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no começo , as que foram aumentando durante este período , alcançando um registro de água caída próximo a 150mm no início de primavera, razão pela qual tivemos que antecipar 3 semanas os primeiros dias de irrigação em relação à 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 inicio do inverno foi temperada , esta tendência se prolongou até começos da primavera, o que se traduz em uma brotação levemente mais tardía que o normal. O verão teve um início marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançavam os 35°C, o que seria uma safra mais recente , entretanto, esta tendência se manteve a baixa temperaruras durante o mês de janeiro , onde as temperaturas máximas difícilmente sobrepasssaran os 30°C, provocando um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para o término da maturação de nossas uvas. Tudo isso se vê refletido nos vinhos frescos, de grande acidez natural, muito bom volume, e equilíbrio .
**Manejo do vinhedo:** Os vinhedos tem uma densidade entre 4.167 y 5000 plantas/hectáre, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão ; desfolhes manuais a princípio de Março para aumentar a ventilação e a exposição das uvas pela cara do sol da manhã.

**VINIFICAÇÃO**
**Variedade:** Malbec 96%, Syrah 4 %.
**Safra:** As uvas foram colhidas durante a última semana de março do ano 2022.
**Técnicas de vinificação :** A uva foi desengaçada e moida sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 24 e 26° C. A fermentação se realizou muito suavemente, evitando a “sobre extração ” com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Posterior a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural.
**Carvalho:** Aproximadamente 20% da mescla foi madurada por 6 meses em barris usados de carvalho francês .

**ANÁLISE DE LABORATÓRIO**
Álcool : 13,5 %vol.
pH: 3,56
Acidez Total: 3,43 g/L
Açúcar Residual: 2,8 g/L
Acidez Volátil: 0,54 g/L

**NOTAS DE CATA**
De cor vermelho rubí profundo. Em nariz se destacam notas a frutas vermelhas e negra, como ameixa fresca e cereja, acompanhados de uma sutil nota floral a violeta. Em boca é equilibrado, com taninos suaves e redondos, dando lugar a um final frutal, fresco e persistente.

**POTENCIAL DE GUARDA**
Beber agora ou guardar até 4 anos .

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

BAIXE O VÍDEO DE DEGUSTAÇÃO