

**RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2022**



**VITICULTURA**

**Vinhedo:** Proveniente de 2 vinhedos localizados no Vale de Colchagua. O primeiro deles, é a Fazenda San Carlos, localizadas nas proximidades de Cunaco. Estes quartéis tem uma idade aproximada de 25 anos. O segundo vinhedo está localizado na zona de Litueche, próximo a costa de Colchagua a pouco mais de 20 quilômetros do mar, o que adiciona refrescância, acidez natural e intensidade aromática ao vinho.

**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. Litueche, por sua vez, apresenta um solo granítico, de boa profundidade e drenagem.

**Clima:** A temporada 2021 – 2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no começo, que foram aumentando durante este período, alcançando um registro de água caída próxima aos 150mm no começo da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas os primeiros riscos em relação 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 início do inverno foi temperada, esta tendência se prolongou até o começo da primavera, o que se traduz 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 alcançavam os 35°C, o que poderia ser uma colheita mais cedo, entretanto, esta tendência se manteve em baixa durante o mês de janeiro, onde as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30°C, gerando 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 ve refletido em vinhos refrescantes, de grande acidez natural, muito bom volume, e equilíbrio.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.600 plantas/hectare (Cunaco) e 5000 (Litueche), com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Não se realiza 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 de bom volume.

**VINIFICAÇÃO**

**Variedade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Safra:** As uvas do vinhedo San Carlos foram colhidas em 27 de fevereiro e 4 de março. A uva proveniente de Litueche, foi colhidas manualmente entre 10 e 15 de março.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada sem moer sendo levada a uma prensa, onde foi macerada entre 4 e 6 horas em frio a uma temperatura aproximada de 10°C, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores contidos na pele. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 8°C, logo depois deu lugar a fermentação, a qual se realizou em cubas de aço inoxidável a distintos rangos de temperatura (entre 14 e 18°C), com a ideia de buscar distintos perfis aromáticos e distintas características na boca.

**ANÁLISE DE LABORATÓRIO**

Alcool: 13% vol.

pH: 3,25

Acidez Total: 4,77 g/L

Açúcar Residual: 1,62 g/L

Acidez Volátil: 0,23 g/L

**NOTAS DE CATA**

De cor amarelo verdoso com tons pálidos. Em nariz se sentem aromas frutais como abacaxi e pessego branco acompanhados de sutis notas cítricas. Na boca é um vinho fresco, com boa acidez e mineralidade, estas características aportam tensão ao vinho e dão lugar a um final frutal e prolongado.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO