VIU MANENT
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

RESERVA

RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2023

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 aluviales, em geral profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo perfil.

Clima: A temporada 2022 – 2023 começou com um inverno marcado por precipitações moderadas que foram aumentando durante este período , alcançando um registro de água caída próximo aos 380mm no início da primavera. Estas chuvas foram importantes para encher a capacidade do tanque de nossos vinhedos o que nos permitiu atrasar os primeiros dias de irrigação em relação a tempora-da anterior. A água caída, somada aos primeiros dias de irrigação na 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 o começo da primavera, o que se traduz em uma brotação mais tardía en comparação aos anos anteriores. O verão apresentou um início marcado por temperaturas mais baixas que a média dos últimos anos entretanto , esta tendência começou a reverter-se na metade de janeiro, onde se observaram ondas de calor que alcançaram 37°C. Estos eventos se repetiram e. reiteradas ocasiões ao longo do verão , antecipando, o que deveria ser uma colheita algo mas cedo. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas, estas condições provocaram uma antecipação na maturação das variedades mais tardías. Todo o anterior se ve refletido nos vinhos frescos, de grande acidez natural, muito boa na concentração 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 un vinho mais fresco, intenso e aromático. O vinhedo próximo a Litueche tem uma densidade de 5.000 plantas/hectáre, com uma condução en 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 96%, 4% Viognier.

Safra: As uvas foram colhidas desde 28 de Fevereiro até 6 de março de 2022.

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

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14,0%
PH: 3,39
Acidez Total: 3,55 g/L
Açúcar Residual: 2,69 g/L
Acidez Volátil: 0,25 g/L

NOTAS DE CATA:

Apresenta uma cor amarelo esverdeado, limpo e brilhante. Quanto a aromas, possui um nariz muito expressivo com notas a frutas cítricas e tropicais onde se destaca a toranja. Em boca et fresco, frutal, com bom volume e um final persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl

BAIXE O VÍDEO DE DEGUSTAÇÃO