

RESERVA ESTATE COLLECTION SAUVIGNON BLANC 2023

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 2022 – 2023 começou com um inverno marcado por precipitações moderadas que foram aumentando durante este período, alcançando um registro de água caída aproximado de 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 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, risco de estresse nas plantas. A temperatura no início do inverno foi temperada, esta tendência se prolongou até começo da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia em comparação a 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. Estes eventos se repetiram em reiteradas ocasiões no decorrer do verão, antecipando, o que se pensava que ia ser uma colheita mais cedo. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas, estas condições provocaram uma antecipação na maturação das variedades mais jovens. Tudo isso se ve refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, muito boa concentração 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%.

Colheita: As uvas do vinhedo San Carlos foram colhidas durante a última semana de fevereiro. A uva proveniente de Litueche, foi colhida a mão entre 6 e 10 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

Álcool: 13% vol.

pH: 3,23

Acidez Total: 4,41 g/L

Açúcar Residual: 2,52 g/L

Acidez Volátil: 0,29 g/L

NOTAS DE CATA

De cor amarelo esverdeado com tons pálidos. No nariz se percebem aromas a fruta fresca como pêssego branco acompanhado de delicadas notas cítricas. Em boca é um vinho fresco, com boa acidez e mineralidade, estas características adicionam tensão ao vinho e dão lugar a um final frutal e prolongado.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO