



RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2023

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 2022 – 2023 começou com um inverno marcado por chuvas moderadas que foram aumentando durante a estação, atingindo um registro de precipitações próximo a 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para preencher a capacidade de retenção de nossos vinhedos e nos permitiram atrasar as primeiras irrigações em relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no início do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O início do verão foi marcado por temperaturas mais baixas do que a média dos últimos anos. Entretanto, esta tendência começou a ser revertida a meados de janeiro, quando as ondas de calor atingiram os 37 °C. Estes eventos se repetiram em diversas ocasiões ao longo da estação, antecipando o que se imaginava que seria uma safra um pouco adiantada. Finalmente, os meses de março e abril estiveram marcados por altas temperaturas. Essas condições provocaram um amadurecimento antecipado das variedades mais tardias. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótima concentração 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 brotos na primavera e no começo do verão; desfolhas manuais em princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 98%, Syrah 2%.

Safra: As uvas foram colhidas entre os dias 29 de março e 13 de abril de 2023.

Técnicas de vinificação: A uva fue desengaçada e moída sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 24° e 26°C. A fermentação se realizou muito suavemente, realizando entre 2 a 3 remontagens curtas durante o dia, 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: 3.68

Acidez Total: 3,30 g/L

Açúcar Residual: 2,60 g/L

NOTAS DE CATA

De cor vermelho-rubi, com matizes violáceos. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas maduras, acompanhados de sutis notas condimentadas de pimenta-do-reino. Na boca, é suave, com taninos firmes e equilibrados que são acompanhados por um atraente caráter frutado. De final persistente, com destaque para notas de frutas frescas no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.