



RESERVA CARMENERE 2023

VITICULTURA

Vinhedo: Provém de distintos vinhedos de Carmenere provenientes do Vale de Colchagua com uma idade aproximada de 22 anos.

Solo: De origem aluvial, profundos de boa drenagem e fertilidade moderada.

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: Todas as plantações são conduzidas em espaldeira baixa. A poda é em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Desfolhas manuais no princípio de março para aumentar a exposição e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carmenere 95%, Syrah 5%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 20 e 29 de abril de 2022.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e esmagada, sendo o mosto obtido direcionado para tanques de aço inoxidável e cimento onde foi fermentado entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação, foi realizada uma extração moderada, com apenas 3 a 4 remontagens curtas diárias. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural. Aproximadamente 20 % deste vinho estagiou em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto. Após o corte final com os diferentes componentes, o vinho foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 20% do corte foi envelhecido por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5% vol.

pH: 3,7

Acidez total: 2,95 g/L

Açúcar Residual: 2,42 g/L

Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De intensa cor vermelha com matizes violáceos. No nariz, predominam aromas de frutas vermelhas e negras, com destaque para notas silvestres de amora, acompanhado por uma delicada nota de groselha vermelha. Na boca, é possível sentir a presença de taninos redondos e macios, seguidos por uma acidez moderada, entregando ao vinho um meio de boca de grande equilíbrio. O final é longo, de retrogosto expressivo e com destaque para o cassis.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 4 anos.