

RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENERE 2023

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Carmenere provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 22 años.

Suelo: De origen aluvial, profundos de buen drenaje y fertilidad moderada.

Clima: La temporada 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, esta tendencia comenzó a revertirse a mediados de enero, donde se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C. Estos eventos se repitieron en reiteradas ocasiones a lo largo del verano, adelantando así, lo que suponía ser una cosecha algo más temprana. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por altas temperaturas, estas condiciones provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

Manejo del viñedo: todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición y ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carmenere 95%, Syrah 5%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 11 de abril y el 26 de abril del año 2023.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia estanques de acero inoxidable y cemento, donde fermentó con temperaturas entre 26°C y 28°C. Durante la fermentación se realizó una extracción moderada, con solo 3 a 4 remontajes cortos al día. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable y concreto. Luego de realizar la mezcla con los diferentes componentes, el vino fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,7

Acidez Total: 2,95 g/L

Azúcar Residual: 2,42 g/L

Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con matiz violáceo. En nariz predominan aromas a frutos rojos y negros, donde destacan notas silvestres a mora, acompañado de una sutil nota a grosella roja. En boca aparecen taninos redondos y suaves, seguidos de una acidez moderada, que le otorgan al vino un paladar medio de gran balance. El final es largo, con un retrogusto expresivo, donde destaca el cassis.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO