

RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2023

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los viñedos tienen una edad promedio de 17 años.

Suelo: De origen aluvial, textura areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

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: Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la ventilación y la exposición de las uvas por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 95%, Syrah 5%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas durante la última semana de marzo del año 2023.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 24 y 26° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la “sobre extracción” con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural.

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: 3,62

Azúcar Residual: 2,1 g/L

NOTAS DE CATA

De un color rojo rubí profundo. En nariz destacan notas a fruta roja y azul, tales como ciruela fresca y arándanos maduros, acompañados de una sutil nota floral a violeta. En boca es equilibrado, con taninos suaves que dan paso a un final fresco y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN