



RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2023

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os vinhedos tem uma idade aproximada de 17 anos.

Solo: De origem aluvial, textura arenosa argilosa, boa drenagem e fertilidade média.

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: Os vinhedos apresentam uma densidade entre 4.167 e 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e começo do verão, além de desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação e a exposição frontal das uvas com o sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 95%, Syrah 5%.

Colheita: As uvas foram colhidas durante a última semana de março de 2023.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada e moida sendo levada a um tanque. A fermentação alcoólica foi realizada a temperaturas entre 24 e 26° C. A fermentação se realizou muito suavemente, evitando a “sobre extração” com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Posterior a isto se realizou uma fermentação maloláctica natural.

Carvalho: Aproximadamente 20% da mescla foi maturada por 6 meses em barris usados de carvalho francês.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5 %vol.

pH: 3,62

Açúcar Residual: 2,1 g/L

NOTAS DE CATA

De profunda cor vermelho-rubi. No nariz, destacam-se notas de frutas vermelhas e azuis, como ameixa fresca e mirtilos maduros, acompanhados por uma sutil nota floral de violeta. Na boca, é equilibrado, com taninos suaves que levam a um final fresco e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 4 anos.

