



VIU MANENT[®]

RESERVA

RESERVA MERLOT 2023

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de diferentes vinhedos de Merlot do Vale de Colchagua, com idade média de 20 anos.

Solo: De origem aluvial, textura areno-argilosa, com boa drenagem e fertilidade média.

Clima: A safra 2022-2023 começou com um inverno marcado por precipitações moderadas, que aumentaram ao longo do período, atingindo cerca de 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para reabastecer as reservas hídricas do solo, permitindo adiar as primeiras irrigações em relação à safra anterior. A água acumulada, somada às primeiras irrigações, possibilitou o início do ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando estresse hídrico nas plantas. As temperaturas no início do inverno foram amenas e essa tendência continuou até o início da primavera, resultando em uma brotação mais tardia em comparação aos anos anteriores. O verão começou com temperaturas abaixo da média, porém ocorreram ondas de calor ao longo do período, atingindo até 37°C, o que acelerou o desenvolvimento das uvas. Por fim, março e abril foram marcados por altas temperaturas, provocando uma maturação antecipada das variedades mais tardias e colheitas mais precoces. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com ótima acidez natural, excelente concentração e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: Todos os vinhedos são conduzidos em espaladeira baixa. A poda é realizada em sistema Guyot simples ou duplo. Realizam-se despontes na primavera e início do verão. O desfolhamento manual ocorre no início de março para aumentar a exposição e ventilação dos cachos.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Merlot 95%, Syrah 5%

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

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas e esmagadas em tanques de aço inoxidável e concreto, onde fermentaram entre 25°C e 28°C. Foi realizada uma extração moderada, com apenas quatro remontagens curtas por dia. Posteriormente, ocorreu fermentação malolática natural. Aproximadamente 20% do vinho foi amadurecido em barricas de carvalho, enquanto o restante permaneceu em tanques de aço inoxidável e concreto. Após o corte final, o vinho foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 20% do blend foi envelhecido por 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

ANÁLISE LABORATORIAL

Álcool: 13,5% vol.

pH: 3,51

Acidez Total: 3,30 g/L

Açúcar Residual: 2,44 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha intensa com tonalidade violácea. No nariz, destacam-se aromas expressivos de frutas frescas e flores, como cereja ácida e ameixas, seguidos por uma sutil nota de casca de noz. Em boca, é equilibrado e fresco, com taninos suaves e lineares que conduzem a um final longo e frutado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por até 4 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

WWW.VIUMANENT.CL