



RESERVA SAUVIGNON BLANC 2024

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de vinhedos localizados no vale de Colchagua. O primeiro deles está localizado na Fazenda San Carlos, nos arredores de Cunaco. Estes quartéis possuem uma idade média de 25 anos. O segundo vinhedo se encontra na região costeira do vale de Colchagua, a pouco mais de 20 km do mar, o que contribui com frescor, acidez natural e intensidade aromática ao vinho.

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, areno-argiloso, de drenagem muito boa, extraordinariamente poroso e capaz de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano. Já o vinhedo costeiro apresenta um solo granítico, de boa profundidade e drenagem.

Clima: A temporada 2023 - 2024 começou com um inverno chuvoso em comparação com os últimos anos. As chuvas, de intensidade moderada no início, aumentaram durante os meses de julho e agosto, atingindo um registro de precipitações de mais de 600 mm no início da primavera, o que causou um atraso de 3 a 4 semanas nas primeiras irrigações da temporada com relação ao ano anterior. As precipitações ocorridas no inverno nos permitiram 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 começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O verão começou com altas temperaturas, com ondas de calor que duraram esporadicamente durante todo o período estival, sendo esperada uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência continuou diminuindo durante o último terço do verão e principalmente no início do outono, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram 30 °C, apresentando condições climáticas muito favoráveis para o final do processo de amadurecimento de nossas uvas. O reflexo da temporada serão vinhos frescos, com caráter e grande complexidade.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 3600 plantas/hectare com uma condução em espaldeira baixa e uma poda em vara de produção. Despontas de brotos na primavera e início do verão. Não foi realizada desfolha para manter os cachos cobertos pelas folhas durante todo o período de maturação com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e de bom volume.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 5 e 11 março de 2024.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sem ser triturada e enviada para a prensa, onde foi submetida à maceração a frio entre 4 e 6 horas a uma temperatura aproximada de 10 °C, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores contidos na casca. Após ter escorrido e decantado por um período de 36 a 48 horas a 8 °C, o mosto passou para a etapa de fermentação realizada em cubas de aço inoxidável em diferentes faixas de temperatura (entre 14 e 18 °C), com a intenção de buscar distintos perfis aromáticos e diferentes características na boca.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13 % vol.

pH: 3,17

Acidez Total: 4,44 g/L

Açúcar Residual: 1,00 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo-esverdeada com tons pálidos. No nariz, são percebidos aromas de frutas frescas, como pêssego branco acompanhado de sutis notas cítricas. Na boca, é um vinho fresco, com boa acidez e mineralidade. Essas características conferem tensão ao vinho e dão lugar a um final frutado e prolongado.