

GRAN RESERVA MALBEC 2022

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua. As antigas videiras que dão vida a este Malbec têm em média 22 anos.

Solo: De origem aluvial, com textura areno-argilosa e de grande profundidade. Tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água para a planta durante o ano, com boa drenagem e fertilidade moderada.

Clima: A temporada 2021 – 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas no começo, as quais foram aumentando durante este período, alcançando um registro de precipitações próximo a 150 mm a princípios da primavera. 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. O começo do inverno apresentou temperaturas amenas 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 início do verão foi marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso resultou em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: A densidade de plantio do vinhedo é de 4167 - 5000 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponte de brotos na primavera e começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICATION

Varietades: Malbec 95%, Cabernet Sauvignon 3%, Petit Verdot 2% Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 27 y 29 de março, 2023.

Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada e o mosto obtido direcionado a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu entre 24 °C e 26 °C, de maneira suave para evitar uma extração excessiva e produzir, assim, um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Em seguida, o vinho foi submetido à maceração pós-fermentativa entre 6 e 9 dias e, por fim, à fermentação malolática, a qual foi finalizada em barril para 85% do vinho.

Amadurecimento: Aproximadamente 28% do vinho esteve por 11 meses em barris usados de carvalho francês, 10% em foudres de carvalho francês sem tostar, 2% em ovos de concreto, enquanto o restante (60%) estagiou em cubas de aço inoxidável para manter a intensidade da fruta e seu frescor.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,0 % vol.

pH: 3,55

Acidez total (C4H6O6): 5,25 g/L

Açúcar residual: 2,81 g/L

Acidez volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor púrpura. No nariz, é intenso, predominam aromas de frutas vermelhas e azuis, como cereja madura e mirtilo, acompanhados de uma elegante nota floral. Na boca, é um vinho com personalidade, de taninos firmes e, ao mesmo tempo, delicados, que entregam texturas e grande equilíbrio no meio de boca. O final é longo e persistente, com notas de fruta fresca, seguidas por uma sutil nota de pimenta-do-reino branca.

CELLARING POTENCIAL

Beber agora ou guardar por 6 anos.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DOWNLOAD
TASTING VIDEO