

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

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.

VINIFICATION

Variedades: Cabernet Sauvignon 99% e Petit Verdot 1%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 6 e 21 de abril de 2022.

Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada e o mosto obtido direcionado a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu entre 26 °C e 28 °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 7 e 10 dias e, por fim, à fermentação malolática, a qual foi finalizada em barril para 85% do vinho.

Carvalho: Aproximadamente 39% do vinho esteve por 11 meses em barris usados de carvalho francês. O 61% restante realizou seu amadurecimento em cubas de concreto e em taques de aço inoxidável.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,0 %

pH: 3,57

Acidez Total: 5,35 g/L

Açúcar residual: 1,95 g/L

Acidez volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha profunda. Grande complexidade no nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas e negras, como cereja e figo, acompanhados por sutis notas de frutos secos e pimenta-do-reino branca. Na boca, apresenta grande estrutura, com taninos maduros, firmes e sedosos. O final é longo e agradável.

CELLARING POTENCIAL

Beber agora ou guardar por 6 anos



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DOWNLOAD
TASTING VIDEO