



GRAN RESERVA CARMENERE 2022

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo La Capilla, localizado nos arredores de Peralillo, no vale de Colchagua. Os quartéis de Carménère têm uma idade média de 31 anos.

Solo: Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, pouco profundo, de boa drenagem, baixa fertilidade e uma importante porcentagem de areia e silte, com uma camada compacta de arenito entre 1 e 1,5 metros de profundidade. Na superfície, pode ser observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual entrega características especiais ao vinho.

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 3.344 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 98%, Syrah 2%

Colheita: As uvas foram colhidas durante a última semana 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, uma maceração pós-fermentativa entre 6 e 8 dias e, por fim, a fermentação malolática que foi finalizada em barril.

Carvalho: Aproximadamente 41% do vinho esteve por 11 meses em barris de carvalho francês de segundo uso. O 59% restante estagiou em cubas de aço inoxidável e concreto com o objetivo de entregar frescor ao corte final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico 13,5 %

pH: 3,69

Acidez Total: 2,94 g/L

Açúcar residual: 2,9 g/L

Acidez volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha profunda com matizes violáceos, apresenta um grandioso caráter condimentado, com destaque para elegantes aromas de frutas azuis acompanhados de sutis notas de café tostado. Na boca, é um vinho equilibrado, com boa textura, taninos firmes e reativos que dão lugar a um agradável e longo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl



DOWNLOAD
TASTING VIDEO