

GRAN RESERVA

MALBEC / 2023



VARIEDADE: Malbec 98%, Petit Verdot 2%.

ANÁLISE LABORATORIAL:

Álcool: 13,5% vol. | pH: 3,62 | Acidez Total: 4,9 g/L | Açúcar Residual: 2,9 g/L | Acidez Volátil: 0,47 g/L

VINHEDO: Proveniente do nosso vinhedo San Carlos, localizado próximo a Cunaco, no Vale de Colchagua. As vinhas que dão origem a este Malbec têm em média 22 anos de idade.

SOLO: De origem aluvial com textura areno-argilosa e grande profundidade. Possui excelente capacidade de regular o fornecimento de água à planta ao longo do ano, com boa drenagem e fertilidade moderada.

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 fundamentais para reabastecer as reservas hídricas dos vinhedos, permitindo adiar as primeiras irrigações em relação à safra anterior. A água acumulada, somada às primeiras irrigações, permitiu iniciar o ciclo fenológico com bons níveis de umidade no solo, evitando o estresse das plantas. As temperaturas no início do inverno foram amenas, tendência que se estendeu até o início da primavera, resultando em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão começou com temperaturas abaixo da média dos últimos anos; no entanto, ocorreram ondas de calor que atingiram até 37°C, acelerando o desenvolvimento das uvas. Por fim, os meses de março e abril foram marcados por altas temperaturas, provocando maturação antecipada das variedades mais tardias e colheitas mais precoces. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com grande acidez natural, excelente concentração e equilíbrio.

MANEJO DO VINHEDO: A plantação possui densidade de 4.167 a 5.000 plantas por hectare, conduzida em espaldeira baixa com poda em cordão esporonado. Realizam-se desfolhas na primavera e início do verão; desfolha manual no início de março para aumentar a ventilação das uvas.

COLHEITA: As uvas foram colhidas entre 20 e 29 de março de 2023.

TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO: As uvas foram desengaçadas e esmagadas em tanques. A fermentação alcoólica ocorreu entre 24 e 26°C. O processo foi conduzido de forma suave, evitando a sobreexatção para obter um vinho mais elegante, equilibrado e agradável, seguido de uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 6 a 9 dias. Posteriormente, realizou-se a fermentação malolática, sendo que 85% do vinho completou este processo em barricas, enquanto os 15% restantes permaneceram em tanques de aço inoxidável. Aproximadamente 25% do vinho permaneceu por 11 meses em barricas usadas de carvalho francês, enquanto os 75% restantes foram mantidos em tanques de aço inoxidável para preservar a frescura e a intensidade da fruta.

GUARDA: Beber agora ou guardar por até 6 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Malbec de grande caráter, com marcada presença de madeira, volume e estrutura, fiel expressão da variedade no Chile. Apresenta cor profunda e intensa, com matizes violáceos e aspecto brilhante e aveludado. Com notas marcantes de madeira, volume e estrutura, reflete fielmente a expressão do Malbec chileno.