

## SINGLE VINEYARD MALBEC 2022 - SAN CARLOS

### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas são provenientes dos melhores setores dos quartéis 5 e 6 da Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco, no coração do vale de Colchagua. O vinhedo tem mais de 100 anos.

**Solo:** Cunaco, onde está localizado o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argilo-arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e capaz de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito benéfico para a produção de Malbec de alta gama.

**Clima:** A safra 2022-2023 começou com um inverno marcado por precipitações moderadas, que aumentaram ao longo do período, atingindo cerca de 380 mm de chuva acumulada no início da primavera. Essas chuvas foram importantes para reabastecer as reservas hídricas dos nossos vinhedos, permitindo atrasar as primeiras irrigações em relação à safra anterior. A água acumulada, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu iniciar o ciclo fenológico dos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando assim o estresse hídrico das plantas.

As temperaturas no início do inverno foram amenas, e essa tendência se manteve até o começo da primavera, resultando em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão teve início com temperaturas abaixo da média dos últimos anos; no entanto, ao longo do período estival, foram observadas ondas de calor que atingiram até 37°C, acelerando os processos fenológicos das uvas.

Por fim, os meses de março e abril foram marcados por altas temperaturas, condições que provocaram uma maturação antecipada das variedades mais tardias, resultando em colheitas mais precoces. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com grande acidez natural, excelente concentração e ótimo equilíbrio.

**Manejo do vinhedo:** A densidade dos vinhedos é de 4464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e no começo do verão.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Malbec 100%.

**Colheita:** As uvas foram colhidas na segunda e terceira semanas de março.

**Técnicas de vinificação:** Uma primeira seleção de cachos foi realizada no vinhedo, na qual somente as uvas com maturação ideal foram colhidas e posteriormente transportadas em gamelas de 10 kg até a mesa selecionadora para uma segunda seleção. Ao finalizar este processo, os cachos foram desengaçados suavemente e submetidos agora a uma seleção de bagas, sendo descartadas aquelas verdes ou muito secas. Finalmente, as bagas selecionadas são esmagadas e o mosto obtido é destinado a tanques de aço inoxidável, onde passa por uma maceração pré-fermentativa de 5 a 7 dias a 10 °C. A fermentação alcoólica é realizada por leveduras selecionadas e durante esta etapa são realizadas 4 remontagens diárias, finalizando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 10 dias.

**Envelhecimento:** O vinho foi envelhecido em foudres de carvalho francês sem tosta (51%), barricas de carvalho francês (35%) e ovos de concreto (14%) durante 13 meses.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14% vol.

pH: 3,48

Acidez total: 5,3 g/L

Açúcar residual: 2,4 g/L

Acidez volátil: 0,53 g/L

### NOTAS DE CATA

De profunda cor vermelha. No nariz, é um vinho de grande complexidade, destacando-se aromas de frutas vermelhas pequenas acompanhados por notas florais e cítricas que lembram casca de laranja madura. Na boca, é um vinho de taninos sedosos, refinados e de grande textura, que dão suporte a um final de boca fresco, amplo e persistente.

### Potencial Guarda

Para beber agora ou guardar até 2032.



FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO