

### SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2019 - LOMA BLANCA

**Variedade:** Carménère 100%

**Vinhedo:** El Olivar, localizado nas proximidades da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação tem uma idade aproximada de 16 anos.

**Solo:** Piemonte de formação geológica, com inclinação entre 20 e 25%. O solo apresenta uma ótima porosidade e drenagem, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito com cascalhos, sobre um segundo horizonte que apresenta uma rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

**Clima:** A temporada 2018 – 2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com presença de precipitações nos meses de setembro e outubro, isso devido aos estados fenológicos que se atrasaram aproximadamente em 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas até 36 ou 38°C, compensando o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação das variedades que amadurecem mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico, com temperaturas máximas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obter o melhor equilíbrio e suavidade de taninos para colher no ponto de ideal de maturação.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade 5.714 plantas/hectare. Apresenta uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot. Seleção de brotos em primavera; desfolhas manuais em metade de janeiro para favorecer maturação e exposição das uvas.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente na última semana de abril

**Técnicas de vinificação:** Se realizou uma primeira seleção dos cachos de uvas no vinhedo, onde somente foram colhidas as uvas em ótimas condições. A uva foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e moída e levada ao tanque. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8 -10° C) durante 6 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e compostos aromáticos. A fermentação alcoólica foi realizada nos tanques de aço inoxidável, com temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram 4 remontagens muito curtas por dia, terminando com uma maceração pós-fermentativa de 1 semana. Posteriormente realizou-se uma fermentação maloláctica natural nos barris. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho, e engarrafado com uma mínima filtração.

**Guarda:** 70% do vinho esteve em barris de carvalho francês (7% novas) por 14 meses. E 30% restante foi a Foudres sem tostado.

#### Análise de Laboratório

Álcool : 14%  
pH: 3.62  
Acidez Total (C4H6O6): 5.25 g/L  
Açúcar residual: 2.48 g/L  
Acidez volátil: 0.52 g/L

#### Notas de degustação :

De cor violácea. Em nariz demonstra o caráter típico do Carménère, com notas a frutas vermelhas, especiarias doces, terra úmida e pimenta negra. Na boca é elegante e cativante, aveludado e suculento além de ter uma boa estrutura com taninos refinados e um grande equilíbrio que dá lugar a um longo final.

#### Potencial Guarda

Beber agora ou guardar até 2028



FAMILY OWNED SINCE 1935

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



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO