

**SINGLE VINEYARD MALBEC 2019 - SAN CARLOS ESTATE**



**VITICULTURA**

**Vinhedo :** Estas uvas provêm 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 foi plantado Há mais de 100 anos.

**Solo:** Cunaco, onde se encontra o vinhedo San Carlos, apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de muito boa drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade 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 temporada 2018/2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria, com presença de precipitações durante os meses de janeiro e outubro, atrasando em uma semana os estados fenológicos da planta. O verão obteve temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro, onde começaram diversas ondas de calor que elevaram as máximas entre 36°C e 38°C, compensando desta maneira o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação das variedades que maduram mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico, com temperaturas máximas com médias mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a obtenção do balanço e suavidade de taninos para colheita no ponto de maturação ideal.

**Condução do Vinhedo:** Os vinhedos tem uma densidade entre 4.464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão.

**VINIFICAÇÃO**

**Variedade :** Malbec 100%

**Safra:** As uvas foram colhidas a mão em caixas de 10 kilos, entre 15 de abril e 22 de abril de 2019.

**Técnicas de vinificação :** Se realizou uma primeira seleção de cachos de uvas no vinhedo, desta maneira, somente são colhidas as uvas que alcançam a maturação ideal. Logo depois, os cachos de uva são transportados em gamelas de 10 kg a uma mesa selecionadora de cachos para um novo processo de seleção. Logo depois, os cachos de uva se despilham suavemente para logo dar lugar a uma seleção de grãos, onde se descartam aqueles verdes ou muito secos. Finalmente, somente os bagos que são escolhidos neste processo de seleção, passam logo a moenda e a partir disso, são destinados a tanques de aço inoxidável, onde maceram previamente a fermentação durante um período de 5 a 7 dias a 10°C. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas e durante esta etapa se realizaram 4 remontagens durante o dia, terminando com uma fermentação pós-fermentativa de aproximadamente 10 dias. A guarda se realizou durante 15 meses em 3 tipos de containers; 42% em Barris de carvalho francês (12% novo), 19% Foudre de carvalho francês sem tostar, 39% em Ovos de concreto.

**ANÁLISE DE LABORATÓRIO**

Álcool : 13,5 %

pH: 3,50

Acidez Total: 3,3 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

**NOTAS DE CATA**

De cor vermelho cereja escura, este vinho apresenta nariz de grande complexidade aromática, onde destacam notas a flores, especiarias e frutos negros como cassis e ameixa. Na boca é fresco, de taninos suaves, sedosos e elegantes, e uma acidez integrada que entrega un final longo e persistente.

**POTENCIAL DE GUARDA**

Para beber agora ou guardar até 2029.

FAMILY OWNED SINCE 1935

