

SINGLE VINEYARD CARMENERE 2022 - LOMA BLANCA

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, no vale de Colchagua. A plantação tem uma idade média de 18 anos.

Solo: Sopé de montanha de origem geológica, com declives entre 20% e 25%. O solo apresenta porosidade e drenagem excelentes, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de granito e cascalho, sobre um segundo horizonte que apresenta rocha granítica fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

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, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações com relação à temporada anterior. 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 5714 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot. Seleção de brotos na primavera e desfolha manual a meados de janeiro para favorecer a maturação e exposição das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 100%

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente pelo sistema de polígonos entre os dias 20 e 29 de abril de 2022.

Técnicas de vinificação: Uma primeira seleção dos cachos foi executada no vinhedo, sendo colhidas apenas as uvas que se encontravam em ótimas condições. A fruta foi selecionada manualmente antes de ser desengaçada e esmagada em direção ao tanque. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8 °C – 10 °C) durante 6 dias, com o objetivo de alcançar maior extração de cor e compostos aromáticos. A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável, entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação alcoólica, foram realizadas 4 remontagens diárias muito curtas, finalizando com uma maceração pós-fermentativa de 1 semana. Posteriormente, a fermentação malolática ocorreu de forma natural nos barris. O vinho foi amadurecido em barris de carvalho e engarrafado com filtração mínima.

Amadurecimento: Cerca de 88% do vinho permaneceu em barris de carvalho francês por 14 meses. O restante (12%) permaneceu em ovos de concreto para potencializar a fruta da variedade.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,61

Acidez Total: 3,3 g/L

Azúcar Residual: 2,42 g/L

Acidez Volátil: 0,62 g/L

NOTAS DE CATA

De profunda cor púrpura. No nariz, mostra o caráter típico da Carménère, com destaque para as notas de amora e frutas silvestres, que se entrelaçam com os aromas de terra úmida e pimenta-do-reino branca. Na boca, é um vinho elegante, fresco, bem estruturado, com taninos firmes e sedosos que entregam texturas, equilíbrio e dão lugar a um final longo e agradável.

Potencial Guarda

Beber agora ou guardar até 2031.



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN