

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 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 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 na segunda e terceira semanas de abril.

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.

Envelhecimento: 48% do vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês e 52% em foudres de carvalho francês sem tosta durante 14 meses.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,67

Acidez Total: 4,9 g/L

Azúcar Residual: 3,2 g/L

Acidez Volátil: 0,52 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