

TINY TRIALS CINSAULT 2021



VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provêm de dois vinhedos de 30 anos de antiguidade, localizados na região de Guarilhue, Vale de Itata, a somente 20 km do Oceano Pacífico. Devido a sua aproximação com o mar há uma forte influência marinha que faz com que a maturação seja mais lenta obtendo um grande potencial de qualidade.

Solo: Granítico descomposto, de cor café com leite onde predominam argilas vermelhas com presença de altos níveis de quartzo e baixa quantidade de matéria orgânica.

Clima: A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou 600mm durante os meses de inverno e início da primavera. Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando riscos de estrés nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso na brotação. No verão ocorreram umas chuvas importantes no final de janeiro, evento que favoreceu enormemente aos vinhedos de seca, provocando um aumento na disponibilidade hídrica durante os meses posteriores, o que nos permitiu esperar a maturação adequada e assim obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cinsault 100%.

Safra: A uva foi colhida manualmente em 18 de março 2021.

Técnicas de vinificação: Logo do processo de desengajar, a uva foi submetida a uma maceração em frio (8°C) com presença de escobajos (25%), em pequenos tanques de aço inoxidável (75%) e ovos de concreto (25%) durante um período de 3 días. A fermentação alcoólica teve uma duração de 10 a 12 días e foi realizada por leveduras nativas entre 22°C e 25°C. Finalmente 100% da mescla realizou fermentação maloláctica em ovos de concreto onde além disso se mantiveram em contato sobre lías finas a fim de conseguir um aumento na percepção de volume em boca.

Guarda: 100% da mescla foi envelhecida em ovos de concreto durante 7 meses.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 12,9 %

pH: 3.65

Acidez Total: 3,1 g/L

Açúcar Residual: 1,3 g/L

Acidez Volátil: 0.45 g/L

NOTAS DE CATA

Cor vermelho vivo e intenso. Em nariz é perfumado, se destacam aromas frescos a morangos e cerejas, acompanhado de uma elegante nota a pimt rosa que se entrelaça com um final floral. Na boca é fresco, vivo, com taninos suaves que adicionam uma sensação salino-mineral com um final agradável e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora