

TINY TRIALS CINSULT 2022



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 2021 – 2022 começou com um inverno seco. As chuvas, moderadas inicialmente, foram aumentando em intensidade alcançando um registro de precipitações próximo aos 150 mm a princípios da primavera. Por essa razão, as primeiras irrigações foram antecipadas em 3 semanas com relação à temporada anterior. A água das chuvas, além das primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo e evitar, assim, o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena 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 por temperaturas elevadas, 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 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação da fruta. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cinsault 100%.

Colheita: A uva foi colhida manualmente no dia 23 de março de 2022.

Técnicas de vinificação: Após o desengace, a uva foi submetida a uma maceração a frio (8 °C) com a presença de 25% dos engaços, em pequenos tanques de aço inoxidável (50%) e ovos de concreto (50%) durante um período de 3 dias. A fermentação alcoólica teve uma duração de 10 a 12 dias e foi realizada por leveduras nativas entre 22 °C e 25 °C. Finalmente, 100% do corte passou pela fermentação malolática em ovos de concreto, sendo mantido em contato com as borras finas com o objetivo de aumentar o volume em boca.

Guarda: 100% da mescla foi envelhecida em ovos de concreto durante 8 meses.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5%
pH: 3,5
Acidez total: 3,02 g/L
Açúcar Residual: 1,8 g/L
Acidez Volátil: 0,35 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De intensa cor vermelho-rubi. Apresenta um nariz expressivo no qual se destacam aromas frescos de ginja vermelha, acompanhado de notas de violeta mescladas com uma leve nota de pimenta rosa. Na boca, é fresco, vivo, com taninos suaves que contribuem com frescor e um final longo, agradável e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora .