



GRAN RESERVA CARMENERE 2021

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes do vinhedo La Capilla, localizado nos arredores de Peralillo, no vale de Colchagua. Os quartéis de Carménère têm uma idade média de 31 anos.

Solo: Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, pouco profundo, de boa drenagem, baixa fertilidade e uma importante porcentagem de areia e silte, com uma camada compacta de arenito entre 1 e 1,5 metros de profundidade. Na superfície, pode ser observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual entrega características especiais ao vinho.

Clima: A temporada 2020 – 2021 iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em média 2 meses. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pode ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se prolongou até meados da primavera, o que levou a um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuvas importante no final de janeiro, que trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais nas semanas posteriores e gerou um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Manejo do vinhedo: A densidade de plantio do vinhedo é de 3.344 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carménère 100%

Colheita: As uvas foram colhidas durante a terceira semana de abril de 2021.

Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada e o mosto obtido direcionado a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu entre 26 °C e 28 °C, de maneira suave para evitar uma extração excessiva e produzir, assim, um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Em seguida, uma maceração pós-fermentativa entre 6 e 8 dias e, por fim, a fermentação malolática que foi finalizada em barril.

Carvalho: Aproximadamente 61% do vinho permaneceu por 10 meses em barris de segundo uso de carvalho francês. Os 39% restantes amadureceram em cubas de aço inoxidável e de concreto com o objetivo de entregar frescor ao corte final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,0 % vol.

pH: 3,82

Acidez total: 2,52 g/L

Açúcar residual: 3,6 g/L

Acidez volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha profunda e matizes violáceos. Com autêntico caráter condimentado, destacam-se aromas de frutas azuis acompanhados de sutis notas de café tostado. Na boca, é um vinho equilibrado, com boa textura e taninos reativos que dão lugar a um agradável e longo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO