



GRAN RESERVA MALBEC 2021

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua. As antigas videiras que dão vida a este Malbec têm em média 21 anos.

Solo: De origem aluvial, com textura areno-argilosa e de grande profundidade. Tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água para a planta durante o ano, com boa drenagem e fertilidade moderada.

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 4808 plantas/hectare, com condução em espaladeira baixa e poda em cordão esporonado. Desponte de brotos na primavera e começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedades: Malbec 98%, Petit Verdot 2%

Colheita: As uvas foram colhidas entre os dias 28 de março e 7 de abril.

Técnicas de vinificação: A uva desengaçada foi esmagada e o mosto obtido direcionado a um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu entre 24 °C e 26 °C, de maneira suave para evitar uma extração excessiva e produzir, assim, um vinho mais elegante, amável e equilibrado. Em seguida, o vinho foi submetido à maceração pós-fermentativa entre 6 e 9 dias e, por fim, à fermentação malolática, a qual foi finalizada em barril para 85% do vinho.

Carvalho: Aproximadamente 60% do vinho permaneceu por 10 meses em barris usados de carvalho francês, 4% em foudres de carvalho francês, enquanto os 36% restantes amadureceram em cubas de aço inoxidável para manter a intensidade da fruta.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 14,0 % vol.

pH: 3,66

Acidez total (C4H6O6): 5,61 g/L

Açúcar residual: 2,27 g/L

Acidez volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De profunda cor púrpura. No nariz, é intenso, predominam os aromas de fruta vermelha e azul, como cerejas maduras e mirtilos, acompanhados de uma delicada nota de nozes. Na boca, apresenta boa estrutura, com taninos suaves, equilibrados e boa acidez. O final é longo e persistente, com notas de fruta fresca complementadas por sutis toques tostados.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO

DE DEGUSTAÇÃO