



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua. Os quartéis de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano, o que é muito importante no caso de plantas antigas.

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 espaldeira 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

Varietades: Cabernet Sauvignon 94% e Cabernet Franc 6%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 11 e 19 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, o vinho foi submetido à maceração pós-fermentativa entre 7 e 10 dias e, por fim, à fermentação malolática, a qual foi finalizada em barril para 85% do vinho.

Carvalho: Aproximadamente 48% do vinho permaneceu por 10 meses em barris usados de carvalho francês. Os 52% restantes amadureceram em cubas de concreto e tanques de aço inoxidável.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 13,5 % vol.

pH: 3,54

Acidez total: 5,15 g/L

Açúcar residual: 3,1 g/L

Acidez volátil: 0,47 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha profunda. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas maduras, cassis e figo, acompanhados por sutis notas confitadas e de especiarias, como pimenta-do-reino branca. Na boca, apresenta boa estrutura, com taninos doces, firmes e equilibrados. O final de boca é agradável, delicado e com um retrogosto com destaque para a fruta.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO