

RED BLEND 2021

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, assim como, uma parte também provém de nosso outro vinhedo El Olivar, localizado nas proximidades de la localidad de Peralillo, ambos no Vale de Colchagua.

Solo: A origem de San Carlos é aluvial e textura arenosa argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano, o que é muito importante, sobretudo no caso de plantas antigas. Por outra parte, El Olivar possui um solo de origem geológica, de muito boa porosidade, sobre a rocha fraturada e fortemente colonizada por raízes, que se encontram baixo um pequeno horizonte dominado pela argila.

Clima: A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou os 600mm durante os meses de inverno e início de primavera, o que nos permitiu atrasar o período de irrigação em 2 meses aproximadamente. Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando riscos de estresse das plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuva importante até final de janeiro, isto trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais durante as semanas posteriores ao evento, gerando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas perfeitas para o final da maturação dos bagos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 68%, Malbec 11%, Carmenere 7%, Syrah 4%, Petit Verdot 4%, Mourvedre 3%, Carignan 2%, Cabernet Franc 1%.

Safra: As uvas foram colhidas de forma diferenciada desde 12 de março até 27 de abril de 2021, respeitando o ponto de maturação ideal para cada variedade.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada sendo levada a um tanque de aço inoxidável. Se realizou uma maceração pré-fermentativa em frio (8°C) durante 3 dias, com o objetivo de conseguir uma maior extração de cor e aromas. Durante a fermentação se realizaram 3 remontagens diárias de curta duração para extrair somente os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutal e amigável. Posterior a isto, em parte da mescla se realizou uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho de segundo uso.

Guarda: 34% do vinho esteve por 10 meses em barris de carvalho francês de segundo uso, enquanto que 48% realizou sua guarda em tanque de aço inoxidável o que nos permite manter a intensidade de fruta na mescla. E 18% restante se manteve nos tanques de concreto, 14% em cubas e 4% nos Ovos para aportar refrescância a mescla final.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5 %vol.
pH: 3,67
Acidez Total: 5,21 g/L
Açúcar Residual: 2,9 g/L
Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho profundo. Em nariz é um vinho complexo e de grande intensidade aromática, se destacam notas a frutas vermelhas tais como cerejas e ameixas frescas, somado a sutis aromas a nozes que se mesclam de maneira elegante com toques de pimenta negra. Na boca se destaca por sua textura e equilíbrio, com taninos firmes e sedosos que adicionam concentração e grande estrutura. O final em boca nos mostra um vinho de grande profundidade e persistência, se destacam notas defumadas no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

