

RED BLEND 2022

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 2021 – 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas no começo, as quais foram aumentando durante este período, alcançando um registro de precipitações próximo aos 150 mm a princípios da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações com relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada às primeiras irrigações da temporada, nos permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando 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 pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que chegaram aos 33 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, gerando um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

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: 14 %
pH: 3,58
Acidez Total: 5,35 g/L
Açúcar Residual: 2,3 g/L
Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE CATA

De profunda cor vermelha, no nariz, é um vinho complexo e de grande intensidade aromática. Destaque para notas de frutas vermelhas maduras, tais como cereja e ameixa, somado a sutis notas de cassis, que se misturam de forma elegante com toques de pimenta-do-reino preta. Na boca, destaca-se por sua textura e equilíbrio, com taninos firmes e redondos que entregam concentração, texturas e grande estrutura. O final de boca nos mostra um vinho de grande profundidade e persistência, com destaque para notas nogadas no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 5 anos.

