

Gran Reserva Malbec - Safra 2012



VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente dos vinhedos de San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua, com idade média de 24 anos.

Solo: Aluvial, franco argiloso, muito poroso e com capacidade de administrar muito bem a distribuição da água para a planta durante o ano.

Clima: A colheita 2012 esteve influenciada pelo fenômeno La Niña, o qual produz diminuição da temperatura do oceano, o que por sua vez acarreta baixos níveis de chuvas e temperaturas elevadas. A primavera 2011-2012 apresentou temperaturas normais, com ausência de geadas. Posteriormente as temperaturas foram se elevando, atingindo níveis altos em fevereiro e março, estendendo-se até o final de abril e início de maio. Os vinhos obtidos são concentrados, com taninos sedosos, de boa coloração e alta intensidade frutal.

Manejo do vinhedo: A plantação possui uma densidade de 4.464 plantas/hectare com uma condução em espaldeira baixa. Retirada manual do excesso de folhas em princípios de Março para aumentar a exposição das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 100% Malbec

Colheita: As uvas foram colhidas à mão entre os dias 2 e 14 de Abril.

Técnica de vinificação: A uva foi selecionada manualmente antes de ser moída e levada a um tanque de aço inox. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa a frio (10°C) durante 5 dias, com o objetivo de extrair mais aroma e cor. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a uma temperatura entre 26º e 28ºC. A fermentação foi realizada muito suavemente, evitando a "sobre extração", com o objetivo de fazer um vinho mais elegante e balanceado, terminando com uma maceração pós fermentativa de aproximadamente 1 a 2 semanas. Posteriormente a isto, foi realizada uma fermentação malolática natural que foi encerrada em barricas. O vinho foi maturado em barricas de carvalho francês e logo após foi delicadamente filtrado e engarrafado

Carvalho: Aproximadamente 83% do vinho esteve por 12 meses em barricas de carvalho francês. Os 17% restantes se mantiveram em tanques de aço inox para aportar fruta e frescor à mescla final.

Análise de laboratório

Álcool: 14%

pH: 3,65

Acidez total: 5,2 g/L

Açúcar residual: 2,7 g/L

Acidez volátil: 0,48g/L

Notas de degustação:

Apresenta uma coloração roxa intensa e profunda. Em nariz é elegante e intenso, destacando os aromas de frutas vermelhas, frutas do bosque, guinda, cereja, berries e arândanos, combinados com sutis notas de pimenta e tabaco dourado que aportam complexidade. Em boca evidencia notas de frutos vermelhos e amoras silvestres, acompanhados de uma grande estrutura e fresca acidez. É um vinho intenso, vibrante com taninos redondos e de final complexo e profundo.

Potencial de guarda:

Beber agora ou guardar por 8 anos.