

Reserva Estate Collection Cabernet Sauvignon - Safra 2014



VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente principalmente de vinhedos de Cabernet Sauvignon plantados a mais de 100 anos, localizados na Fazenda San Carlos de Cunaco, no Vale de Colchagua.

Solo: Origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, bastante poroso e tem capacidade e tem capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

Clima: A temporada 2013-2014 começou com uma primavera muito fria, marcada por intensas e prolongadas geadas que afetaram principalmente as variedades que são colhidas mais cedo. Isso provocou atraso na floração e nos estados de fenóis das uvas, além da diminuição de rendimentos. Depois o clima se tornou melhor, com verão seco e quente, o que atenuou em parte o atraso inicial, resultando numa safra curta e concentrada em tempo. Diferentemente de um ano normal, o verão teve noites bastante frescas, o que manteve o nível de acidez das uvas elevado até a colheita. Os vinhos obtidos apresentam boa concentração, grande cor, são frescos, com boa tipicidade, expressivos de seu lugar de origem.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4.808 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começam a brotar na primavera e começo do verão. Retirada das folhas em princípio de Março para aumentar a ventilação e exposição das uvas de frente para o sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Varietade: Cabernet Sauvignon 91%, Malbec 7% Syrah 2%.

Colheita: O Cabernet Sauvignon foi colhido a mão e com máquina entre 4 e 11 de Abril. O Malbec, entre 28 de Março e 6 de Abril, e Syrah, entre 19 e 26 de Março.

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas e prensadas tanque de aço-inoxidável, e foram maceradas a frio por 2 dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas a temperaturas entre 24°C e 26°C. Durante a fermentação foi realizado uma extração suave, na qual somente realizou-se duas remontagens diárias, terminando com uma maceração pós fermentativa ao redor de 2 semanas. Posteriormente se realizou uma fermentação malolática natural. Aproximadamente 20% deste vinho foi envelhecido em barricas de carvalho e o restante em taques de aço-inoxidável e concreto. Logo após de realizada a mescla com os diferentes componentes, foi suavemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 20% da mescla foi envelhecida por 6 meses em barril de carvalho francês de segundo, terceiro e quarto uso.

ANALISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5% vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 4,9 g/L

Açúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi intenso, com matiz violácea. É um vinho fresco, que se destaca por seus aromas de frutas vermelhas frescas, cassis, groselha, somado a uma sutil nota de especiarias. Em boca é um vinho fresco e frutado, de estrutura média, bom balanço e taninos redondos.