

Single Vineyard Malbec San Carlos - Safra 2012



VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas provém dos melhores setores das parcelas nº 5 e 6 de nossa fazenda San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Valle de Colchagua. As plantações de Malbec tem mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura arenosa e argilosa. O solo é profundo, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrada de água na planta durante o ano, o que é fundamental para a produção de Malbec de alta qualidade.

Clima: A vindima 2012 foi influenciada pelo fenômeno "La Niña", que causou a diminuição da temperatura dos oceanos e conseqüentemente fez com que houvesse pouca chuva e altas temperaturas. A primavera 2001-2012 teve temperaturas normais, com ausência de geadas. Posteriormente as temperaturas foram aumentando registrando-se muito altas em fevereiro e março, inclusive estendendo-se até final de abril e começo de maio. Os vinhos obtidos são concentrados, com taninos sedosos, de boa cor e alta intensidade de fruta. **Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 4.464 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa. Deponte dos brotes na primavera e começo do verão; retirada manual do excesso de folhas no começo de Março para aumentar a exposição das uvas ao sol.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%

Colheita: As uvas foram colhidas a mão, em caixas de 10 quilos, entre 24 e 27 de abril.

Técnicas de vinificação: Foi realizada uma primeira seleção de uvas durante a colheita e uma segunda seleção na bodega para descartar as frutas com maturação irregular. As uvas foram selecionadas manualmente antes de serem prensadas e levadas aos tanques. Realizou-se uma maceração pré fermentativa a frio (entre 8 e 10°C) durante 7 dias com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em tanques de aço inoxidável e sob temperaturas entre 27 e 39°C. Durante a fermentação alcoólica foram feitas 4 a 5 remontagens ao dia, terminando com uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 10 dias. Após este período o mosto passou por fermentação maloláctica natural em barricas. O vinho foi amadurecido em barricas de carvalho foi engarrafado com mínimo de filtração. .

Carvalho: Esteve por 16 meses em barricas de carvalho francês, 30% de primeiro uso e 70% de segundo uso.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	14,5 %vol.
pH:	3,55
Acidez Total:	5,4 g/L
Açúcar Residual:	2,8 g/L
Acidez Volátil:	0,54 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho de edição limitada apresenta uma cor violeta intensa e profunda. Em nariz é intenso e elegante, marcado por aromas de frutos maduros, amoras, mirtilos, ameixas, especiarias, sutis notas florais e tabaco. No paladar é um vinho frutal, de grande estrutura, com taninos marcantes porém aveludados, que dão passo a um final persistente e profundo.

POTENCIAL DE GUARDA:

Pronto para beber agora ou guardar até 2019.