Reserva Estate Collection Merlot - Safra 2014

VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são provenientes de diversos vinhedos localizados no Valle de Colchagua, com idade média de 15 anos.

Solo: de origem aluvial, textura arenosa e argilosa, com boa drenagem e fertilidade média.

Clima: a temporada 2013 – 2014 começou com uma primavera fria e marcada por intensas geadas que afetaram principalmente as variedades que amadurecem mais cedo. Isso provocou um atraso na brotação e nos estados fenológicos da uva, além de diminuição nos rendimentos. Depois o clima melhorou e tivemos um verão seco e quente, o que atenuou em parte o atraso inicial, resultando numa safra curta e concentrada no tempo. Diferentemente de um ano de clima normal, o verão teve noites bastante frescas, que ajudaram a manter o nível de acidez das uvas até o momento da colheita. Os vinhos desta safra tem boa concentração, ótima cor, são frescos, com boa tipicidade e expressam bastante as características dos terroirs.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4.167 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Foi realizada a retirada manual do excesso de folhas das plantas no começo de Março, com o objetivo de aumentar a exposição solar e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Merlot 91%, Syrah 4%, Cabernet Sauvignon 3% e Malbec 2%.

Colheita: as uvas Merlot foram entre 18 de Março e 05 de Abril de 2014.

Técnica de vinificação: as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até os tanques de aço inoxidável. A fermentação alcoólica foi realizada com temperaturas entre 24 e 25ºC. Durante a fermentação foi realizada uma extração suave e por isso realizamos 02 remontagens ao dia. Depois foi realizada a fermentação maloláctica natural.

Aproximadamente 25% do vinho foi amadurecido em barris de carvalho e o restante em tanques de cimento e aço inoxidável. Depois de realizada a mescla das diferentes variedades, foi levemente filtrado e engarrafado.

Carvalho: 25% da mescla foi envelhecida durante 06 meses em barris de carvalho francês usados.

ANALISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	14% vol.
pH:	3,64 g/L
Acidez Total:	5,1 g/L
Açúcar Residual:	2,2 g/L
Acidez Volátil:	0,46 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta intensa cor cereja. Seus aromas são de frutas vermelhas frescas, destacando-se cerejas e ameixas, além de sutis notas herbáceas e de especiarias que aportam complexidade. No paladar, é um vinho com muito frescor, frutado, com estrutura média e taninos amáveis. Seu final é equilibrado e muito agradável.