

Reserva Estate Collection Malbec - Safra 2015

VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são provenientes de diversos vinhedos localizados no Valle de Colchagua, com idade média de 14 anos.

Solo: no geral, são solos de origem aluvial, textura arenosa e também argilosa, com boa drenagem e fertilidade média.

Clima: a temporada 2014 - 2015 começou com intensas geadas, fato que a diferencia da temporada anterior. As geadas afetaram principalmente as regiões próximas da cordilheira e não as zonas mais centrais. Ainda que a brotação tenha começado entre 01 e 02 semanas mais cedo, depois o crescimento dos brotes foi mais lento, devido às baixas temperaturas que permaneceram até fins de Novembro, época de clima mais quente, observando-se temperaturas mais altas durante o dia e noite bastante frescas de Dezembro a Abril. Isto fez com que a colheita fosse antecipada para obter-se vinhos com maior frescor e mais frutados. Os tintos desta safra apresentam muita cor e estrutura e, apesar do calor nos meses que anteciparam a colheita, tenham bastante frescor.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4.167 e 5.000 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: Malbec 100%.

Colheita: mecânica e manual entre 24 de Março e 17 de Abril.

Técnica de vinificação: as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até os tanques inoxidáveis e também de cimento, onde o mosto foi fermentado em temperaturas entre 24 e 25°C. Durante a fermentação foi realizada uma extração leve e também 04 remontagens curtos ao dia, terminando com uma maceração pós fermentativa de aproximadamente 01 semana. Depois disso foi realizada uma fermentação maloláctica natural. Aproximadamente 20% do vinho foi envelhecido em barris de carvalho e o restante em tanques de aço inoxidável e de concreto. Logo de realizada a mescla dos diferentes componentes, o vinho foi levemente filtrado e engarrafado

Carvalho: 20% da mescla foi envelhecida durante 06 meses em barris de carvalho francês usados.

ANALISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5% vol.

pH: 3,61 g/L

Acidez Total: 4,9 g/L

Açúcar Residual: 4,2 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor vermelho violáceo. Possui intensos aromas de caráter Frutal, como ameixa madura, além de um toque de pimenta rosa. No paladar é um vinho de corpo médio, muito saboroso e equilibrado.

