

Gran Reserva Malbec - Safra 2014



VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são provenientes dos nossos vinhedos localizados na Fazenda San Carlos, nas proximidades de Cunaco, Valle de Colchagua e tem idade aproximada de 25 anos.

Solo: de origem aluvial, com textura arenosa e argilosa. É pouco profundo, bastante poroso e tem capacidade de administrar muito bem a entrega de água para as plantas durante o ano, o que é muito importante para a produção de Malbec.

Clima: a temporada 2013 - 2014 começou com uma primavera muito fria e marcada por intensas geadas que afetaram principalmente as variedades que amadurecem mais cedo. Isto provocou um atraso na floração da uva, além da diminuição do rendimento. Depois o clima mudou, tornando-se benéfico, com um verão seco e quente, que amenizou o atraso inicial, resultando numa safra curta e concentrada. Diferentemente de um ano normal, o verão apresentou noites frescas, ajudando a manter alto o nível de acidez das uvas até o momento da colheita. Os vinhos obtidos apresentam boa concentração, ótima cor e com excelente tipicidade do lugar de origem.

Manejo do vinhedo: a plantação tem densidade de 4.464 plantas/hectare, em sistema de condução em espaldeira baixa. Começam a brotar na primavera e começo do verão. Foram realizadas retiradas os excessos de folha para aumentar a ventilação das uvas e a exposição ao sol, favorecendo a maturação.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 100% Malbec

Colheita: manual, entre 27 de Março e 12 de Abril de 2014.

Técnicas de vinificação: após o desengace, as uvas foram prensadas e conduzidas aos tanques. Foi realizada uma maceração pré fermentativa a frio (10°C) durante 04 dias com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada em temperaturas entre 25 e 27°C e com uma extração bastante suave, evitando a "sobre extração", com o intuito de fazer um vinho mais elegante, amável e equilibrado, terminando com uma maceração pós fermentativa durante 02 semanas. Posterior a isso, realizou-se a fermentação maloláctica natural que foi terminada em barricas. A maior porcentagem do vinho foi amadurecida em barricas de carvalho francês, sendo depois delicadamente filtrado e engarrafado.

Carvalho: aproximadamente 80% do vinho esteve em barricas de carvalho francês durante 12 meses. O restante foi deixado junto às suas borras finas em cubas de aço inoxidável e concreto para aportar mais fruta e frescor à mescla final.

ANÁLISE TÉCNICA

Álcool:	13,5 % vol.
pH:	3,72
Acidez Total:	4,9 g/L
Açúcar Residual:	2,1 g/L
Acidez Volátil:	0,46 g/L

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Resultado de uma grande safra chilena, este Malbec é puro prazer, com suas cores vivas e aromas de frutas como ameixa e cereja madura, além de delicadas notas florais e sabores de baunilha e chocolate. É um vinho de grande sabor e excelente textura que certamente será uma ótima companhia para todos os tipos de carne. Recomenda-se servir à temperatura entre 16 e 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por mais 06 ou 07 anos.