

Sobremesa Noble Semillon - Safra 2014



VITICULTURA

Vinhedos: uvas de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Valle de Colchagua. Estes vinhedos foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: de origem aluvial e textura arenosa e de argila. É um solo profundo, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

Manejo do Vinhedo: plantação em espaldeira baixa e densidade de 2.900 plantas / hectare. As plantas começam a brotar no início da primavera e começo do verão. Retiramos manualmente o excesso de folhas no começo de Março para aumentar a exposição ao sol.

Clima: a temporada 2013 - 2014 começou com uma primavera fria e marcada por intensas geadas que afetaram principalmente as variedades que amadurecem mais cedo. Isto provocou um atraso na brotação e nos estados fenológicos 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.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 100% Semillon

Colheita: as uvas foram colhidas à mão nos dias 12 e 13 de Maio, com 29º Brix e uma porcentagem de quase 100% de Botritis.

Técnicas de vinificação: as uvas foram prensadas diretamente e o mosto foi decantado por 48 horas antes da fermentação, que foi realizada com leveduras selecionadas especificamente para este tipo de vinho, em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho permaneceu em barricas de carvalho usadas, somente para que tivesse melhor evolução, antes de ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

Carvalho: 06 meses em barricas de carvalho francês de vários usos.

ANÁLISE TÉCNICA

Álcool:	11,5% vol
pH:	3,36
Acidez Total:	6,12 g/L
Açúcar Residual:	118 g/L
Acidez Volátil:	0,62 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela intensa. Aromas complexos que lembram sementes de frutas, mel, casca de laranja e sutis notas cítricas. É um vinho com muita untuosidade, sem deixar de ter bastante frescor em boca, com bom volume e complexidade.

POTENCIAL DE GUARDA

Pode ser guardado por mais de 6 anos.