

## Reserva Estate Collection Cabernet Sauvignon - Safra 2015



### VITICULTURA

**Vinhedo:** as uvas são provenientes de nossos vinhedos plantados há mais de 100 anos, localizados na Fazenda San Carlos de Cunaco, no Valle de Colchagua.

**Solo:** de origem aluvial, textura arenosa e argilosa, com boa drenagem e fertilidade média. Solo profundo, muito poroso e que tem capacidade de administrar muito bem a entrega de água às plantas durante todo o ano.

**Clima:** a temporada 2014 - 2015 começou com intensas geadas que afetaram principalmente as regiões próximas da cordilheira e não as planícies intermediárias. Ainda que a brotação começou entre 01 e 02 semanas mais cedo, o crescimento dos brotes foi mais lento em função das baixas temperaturas que foram observadas até final de Novembro. Depois o clima foi de calor, com temperaturas bem altas nos meses seguintes, até o início de Abril, mas com grande diferença entre os dias e noites. Estas condições climáticas nos levaram a adiantar a colheita tanto de uvas brancas como de tintas, na busca de vinhos com mais frescor e caráter das frutas. Os tintos desta safra apresentam grande estrutura e muita cor.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 4.808 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:** Cabernet Sauvignon 97% e Malbec 3%.

**Colheita:** a colheita da Cabernet Sauvignon foi manual e também mecânica, entre 31 de Março e 11 de Abril. Merlot foram colhidas entre 10 e 15 de Abril e a Malbec entre 23 e 27 de Março.

**Técnica de vinificação:** as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até os tanques de aço inoxidável e também de cimento, onde ocorreu a fermentação com temperaturas entre 24 e 26°C. Durante a fermentação foi realizada uma extração suave e somente 04 remontagens ao dia, terminando com uma maceração pós fermentativa por aproximadamente 01 semana. Depois foi realizada a fermentação maloláctica natural.

Aproximadamente 20% do vinho foi amadurecido em barris de carvalho e o restante em tanques de concreto e aço inoxidável. Depois de realizada a mescla dos diferentes componentes, foi levemente filtrado e engarrafado.

**Carvalho:** 20% da mescla foi envelhecida durante 06 meses em barris de carvalho francês de segundo, terceiro e quarto uso.

### ANÁLISE TÉCNICA

<b>Álcool:</b>	13% vol.
<b>pH:</b>	3,62 g/L
<b>Acidez Total:</b>	5,1 g/L
<b>Açúcar Residual:</b>	3,0 g/L
<b>Acidez Volátil:</b>	0,45 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor vermelha rubi e se destaca por seus aromas e sabores de frutas, com notas de cassi, ervas e pimenta preta. É um vinho de corpo médio, com muito equilíbrio.