

Viejo Feo Carmenere - Safra 2016

VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são provenientes de quatro vinhedos localizados no Valle de Maule. As uvas destes vinhedos aportam frescor, maior acidez natural e mineralidade ao vinho. Este vinhedo tem idade aproximada de 25 anos.

Tipo de Solo: solo aluvial, argiloso e arenoso, de ótima drenagem, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

Clima: a temporada 2015 - 2016 começou com um inverno seco, seguido de uma primavera fria e que esteve marcada por temperaturas mais baixas do que de costume, além das chuvas terem sido tardias, concentradas principalmente entre os meses de Setembro e Novembro. Isso tudo provocou um atraso dos estados fenológicos, que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à alta umidade, produziram queda no rendimento. Ainda que o verão tenha sido quente, o começo do outono foi muito frio e úmido, o que atrasou a maturação das uvas e consequentemente o início da colheita. Portanto, os vinhos desta safra são mais frutados e de bom volume em boca.

Manejo do vinhedo: a plantação tem uma densidade de 3.33 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Não fizemos a retirada das folhas para manter os cachos cobertos durante todo o período de maturação com o objetivo de obtermos um vinho mais fresco, intenso e aromático.

VINIFICAÇÃO:

Variedade: Carmenere 100%.

Colheita: a colheita foi mecânica.

Técnica de vinificação: as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até a prensa, onde foram prensadas sem prévia maceração. Após isso, o mosto foi decantado por 36 a 48 horas, sob temperatura de 10°C. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável sob temperatura entre 16 e 20°C, por leveduras nativas e selecionadas.

ANALISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	13,5% vol.
pH:	3,7 g/L
Acidez Total:	4,9 g/L
Açúcar Residual:	4,8 g/L
Acidez Volátil:	0,47 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Sua cor é violeta escura, com tons azulados. Seus aromas lembram amoras e em boca são evidentes os sabores de chocolate e café. É um vinho macio, frutado e de corpo médio, que combina perfeitamente com massas e carnes, além de ser excelente também para ser apreciado sem acompanhamentos.

