



**Single Vineyard  
Malbec San Carlos  
SAFRA 2008**



**VITICULTURA**

**VINHEDO:** Quartéis n° 4 e n° 5 de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Estes quartéis possuem uma idade média de 80 anos com uma densidade de 4.464 plantas/hectare.

**SOLO:** Plano, profundo, de textura franco-argilosa e fertilidade média.

**CLIMA:** Precipitações anuais na média de 600 mm, concentradas nos meses de inverno. O verão é seco com dias quentes e noites frias. As temperaturas são influenciadas pelas brisas marinhas do Oceano Pacífico e os ventos da Cordilheira dos Andes.

**MANEJO DO VINHEDO:** Condução em espaldeira baixa. Retirada manual do excesso de folhas no começo de Março para aumentar a exposição das uvas ao sol.

**VINIFICAÇÃO**

**VARIEDADE:** Malbec 94% e Cabernet Sauvignon 6%.

**COLHEITA:** As uvas foram colhidas manualmente entre 26 de abril e 2 de maio de 2007.

**TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO:** Foi feita uma primeira seleção de uvas durante a colheita e uma segunda seleção na bodega para descartar as frutas com maturação irregular. As uvas foram então retiradas dos cachos para uma terceira seleção, eliminando-se assim qualquer parte não desejada de frutas ou plantas. Depois disso as uvas foram moídas e levadas ao tanque, onde foi realizado um "sangrado" de 20% do suco para aumentar a relação entre a casca e o mosto. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável e sob temperatura entre 28 e 30°C. Durante a fermentação alcoólica foi realizado 01 remontagem diária. Após 28 dias de maceração o vinho foi levado para barricas de carvalho, onde ocorreu a fermentação maloláctica natural. O vinho foi amadurecido por 20 meses em carvalho e logo engarrafado após uma mínima filtração.

**CARVALHO:** Esteve por 20 meses em barricas novas de carvalho Frances (91%) e americanas (9%).

**ANÁLISE DE LABORATÓRIO**

Álcool: 14,5 %vol.

pH: 3,55

Acidez Total: 5,6 g/L

Açúcar Residual: 3,3 g/L

Acidez Volátil: 0,62 g/L

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Vinho com coloração roxa escura e intensa, com notas violáceas. Em nariz evidencia aromas de amoras, cereja madura, tabaco e especiarias. Em boca apresenta sabores que remetem a champignon, chocolate amargo e café mocka. Seus taninos firmes e volumosos se combinam perfeitamente com uma fresca acidez, proporcionando um final complexo, elegante e persistente.

*Safra 2009. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.*