

Viu 1
Viu 1
SAFRA 2007



VITICULTURA

Vinhedo: San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Valle de Colchagua. Os vinhedos de Malbec têm aproximadamente 90 anos e estão plantados com uma densidade de 4.464 plantas/hectare. Já as uvas de Petit Verdot são de nosso vinhedo El Olivar, localizado nas proximidades de Peralillo, também no Valle de Colchagua.

Solo: plano, profundo, de textura argilosa e fertilidade média em San Carlos e granítico, de baixa fertilidade em El Olivar.

Clima: chuvas concentradas nos meses de inverno, com precipitações médias de 600 mm. O verão é seco, com dias calorosos 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 e dupla poda.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 94% Malbec e 6% Petit Verdot

Colheita: manual, sendo Malbec em 30 de Abril e Petit Verdot em 02 de Maio de 2007.

Técnicas de vinificação: foi realizada uma primeira seleção no vinhedo e logo se fez uma segunda seleção de racimos, descartando todas as uvas que apresentavam maturação irregular. As uvas passaram por uma 3ª seleção para eliminação de resíduos. Logo foi realizada uma maceração pré fermentação a frio (8°C) por uma semana, período no qual foi realizado um “sangrado” de 20% do mosto para aumentar a relação entre casca e suco.

A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável sob temperaturas entre 28 e 30°C. Durante a fermentação realizou-se 01 remontagem ao dia. Após 25 dias de maceração o vinho foi transportado para barricas de carvalho, onde aconteceu a fermentação maloláctica natural e onde permaneceu por 22 meses.

Carvalho: Amadurecido em barris de carvalho de primeiro uso durante 22 meses, sendo 98% carvalho francês e 2% de carvalho americano. No dia 31 de Março de 2009 foram engarrafadas 11.970 garrafas no formato de 750 ml.

Análise de laboratório:

Álcool	14,9 %
PH	3,53
Acidez Total	5,90 g/L
Açúcar Residual	3,40 g/L
Acidez Volátil	0,59 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa cor púrpura escura, com notas violáceas. Apresenta aromas amoras maduras, figos cristalizados e café, combinados com toques de especiarias doces. No paladar são evidentes os sabores de marmelada e cacau que configuram um perfil complexo e refinado. Seus elegantes taninos combinam perfeitamente com o frescor de sua acidez e abundantes notas minerais. Seu final é longo e persistente.

Potencial de guarda: beber agora ou guardar até 2024

Safra 2008. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.