

**RESERVA ESTATE COLLECTION CARMENÈRE 2016****VITICULTURA**

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de carménère ubicados en el Valle de Colchagua con una edad promedio de 16 años.

Suelo: En general suelos profundos con buen drenaje y fertilidad media.

Clima: La temporada 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al "Fenómeno del Niño". Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son frescos y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance.

Manejo del viñedo: Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición y ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 90%, Malbec 5%, Syrah 5%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la primera y tercera semana de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes cortos por día, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de una semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Una parte del vino fue madurado en barricas de roble. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: 20% de la mezcla fue envejecida por 6 meses en barricas de roble francés usado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 4,9 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso. Sus aromas son frutales y frescos, con notas a moras silvestres, ciruela, especias sumado a una sutil nota floral. En boca tiene buen volumen, textura suave, taninos sedosos, equilibrado y agradable

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl

Safrá 2016. Viña Viu Manent em 25/11/2017.