

**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](http://www.viومانent.cl)

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