

Single Vineyard - Safra 2007



VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nas proximidades de Peralillo, no Valle de Colchagua.

Solo: Ladeiras, de pouca profundidade e fertilidade média.

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

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec (91%) e Petit Verdot (9%)

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente, sendo as de Malbec entre 24 e 28 de abril de 2007 e as uvas de Petit Verdot em 02 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. Antes de prensadas, ainda passaram por uma terceira seleção, eliminando-se assim qualquer parte não desejada de frutas ou plantas. Logo após foram conduzidas ao tanque, onde foi realizado um "sangrado" de 15% 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 foram realizados 02 remontagens ao dia. Depois de 27 dias de maceração, o vinho foi levado para barricas de carvalho, onde ocorreu a fermentação maloláctica natural. O vinho foi amadurecido por 18 meses em carvalho e logo foi delicadamente tratado com claras de ovo e engarrafado, após ter sido levemente filtrado.

Carvalho: Esteve por 18 meses em barricas novas de carvalho francês (93%) e americanas (7%).

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	14,2 %vol.
pH:	3,57
Acidez Total:	5,3 g/L
Açúcar Residual:	2,9 g/L
Acidez Volátil:	0,62 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho com cor púrpura escura e intensa. Em nariz evidencia intensos aromas de amoras, ameixas, cerejas maduras e delicadas notas de violetas. No paladar, é um vinho repleto de sabores como chocolate amargo e café. Seus doces e volumosos taninos combinam perfeitamente com sua acidez equilibrada, proporcionando um final delicioso e longa persistência em boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2017

NOSSO SOMMELIER RECOMENDA

Ideal para acompanhar carnes de caça, cordeiro assado, avestruz e queijos maduros como Roquefort. Temperatura de serviço recomendada: 17 a 18°C.