

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: OWM | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2016



LOCALIZAÇÃO: LOCALIZADOS A 15 KM AO SUDOESTE DE SANTA CRUZ EM UMA ZONA CONHECIDA COMO VALE DO PANAMÁ. CARACTERIZA-SE POR UM MICROCLIMA DIFERENCIADO.

SOLOS: PREDOMINANTE DE ARGILA COM EXTRATOS DE “TOSCAS” CONFERINDO MAIOR FORÇA E EXPRESSÃO AO VINHO. LOCALIZADOS EM ENCOSTAS DE DECLIVES SUAVES.

CLIMA: DURANTE O INVERNO DE 2015 SE REGISTRARAM 891 HORAS DE FRIO E 533MM DE PRECIPITAÇÃO. COM UMA PRIMAVERA NORMAL, SEM ATRASOS NA FLORAÇÃO. O MÊS DE MARÇO MUITO QUENTE PROVOCAM UM PEQUENO AVANÇO NAS COLHEITAS. NO ENTANTO, FOI UMA TEMPORADA QUE POSSIBILITOU UMA LONGA COLHEITA PODENDO AGUARDAR A MATURAÇÃO FENÓLICA ADEQUADA PARA CADA UMA DAS CASTAS SELECIONADAS POSSIBILITANDO OBTER BOAS EXPRESSÕES AROMÁTICAS E ESTRUTURA TÂNICA.

TRABALHO NO VINHEDO: AS VARIEDADES DESTA ASSEMBLAGE SÃO REGULADAS EM 7.500 KG/HA. AS VARIEDADES CARMENÈRE E MALBEC TÊM PODA EM DUPLO GUYOT COM SARMENTOS DE 7 A 10 GEMAS E AS DEMAIS SÃO PODADAS A “PITÓN”. À MEDIDA QUE OS VERÕES FICAM MAIS QUENTES, A TENDÊNCIA TEM SIDO DE REALIZAR MENOS DESFOLHAMENTO, BUSCANDO PROTEGER OS CACHOS DA INSOLAÇÃO. IRRIGAÇÃO POR DÉFICIT PARA OBTER UM EXCELENTE BAGOS MENORES E MAIS CONCENTRADOS. O “RALEIO” DA UVA BUSCA SELECIONAR OS CACHOS MAIS MADUROS E SAUDÁVEIS.

CASTA: CARMENÈRE (37%), CABERNET SAUVIGNON (23%), SYRAH (14%), PETIT SYRAH (12%), TEMPRANILLO (9%) E PETIT VERDOT (5%)

COLHEITA: MANUAL, REALIZADA DE MANHÃ, PARA PODER TER UVAS MAIS FRESCAS.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: A FERMENTAÇÃO SE REALIZA EM RECIPIENTES DE 800KG DE CAPACIDADE. A FERMENTAÇÃO DURA EM MÉDIA 15 DIAS COM O USO DE LEVEDURAS NATIVAS. REALIZA-SE “REMONTAGENS” DELICADAS QUE FAVORECEM A EXTRAÇÃO DE TANINOS MAIS ELEGANTES. TERMINADA A FERMENTAÇÃO, SE REALIZA A FML EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS PARA CONTINUAR O ENVELHECIMENTO DURANTE 23 MESES.

 @NOVOCHILE

NOVO CHILE

ÁLCOOL: 14,0% | PH: 3,6 | ACIDEZ TOTAL (T): 4,63 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,78 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,63 G/L

DEGUSTAÇÃO: COR RUBI INTENSO. NO NARIZ EXPRESSAM AROMAS AGRADÁVEIS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS, ESPECIARIAS E NOTAS TOSTADAS. EM BOCA TEM MUITO BOM CORPO, DE MANEIRA QUE PREENCHE COM OS TANINOS REDONDOS, DELICADOS E SEDUTORES. ELEGANTE E EQUILIBRADO COM UM BOM FINAL DE BOCA.

POTENCIAL DE GUARDA: 14 ANOS