

// 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: CABERNET SAUVIGNON (60%) E SYRAH (40%)

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

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: AS DUAS VARIEDADES DE UVAS FORAM CO-FERMENTADAS EM TANQUE DE AÇO INOXIDÁVEL POR 17 DIAS E EM SEGUIDA PASSARAM PARA O AMADURECIMENTO EM TANQUES DE CIMENTO SEM NENHUM CONTATO COM CARVALHO ATÉ SEU ENGARRAFAMENTO. RESULTANDO EM UM VINHO COM TANINOS AMÁVEIS E SEDOSOS..

 @NOVOCHILE

NOVO CHILE

ÁLCOOL: 13,4% | PH: 3,65 | ACIDEZ TOTAL (T): 2,66 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,18 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 G/L

DEGUSTAÇÃO: RUBI COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS COMO CEREJAS, AMEIXA E ESPECIARIAS COMO CRAVO DA ÍNDIA. UM BLEND INTERESSANTE ENTRE A CABERNET SAUVIGNON QUE CONFERE SUAVIDADE, TANINOS AGRADÁVEIS E NOTAS DE ESPECIARIAS E A SYRAH COM BASTANTE FRESCOR, AROMAS AGRADÁVEIS E BOA ACIDEZ. EM BOCA APRESENTA BOM CORPO, AVELUDADO, ACIDEZ AGRADÁVEL E FRESCOR.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 ANOS