

# TRIPANTU

CHILE

Selected  Vineyards



## GRAN RESERVA - Malbec

**Variedade:** 85% Malbec

**Denominação de Origem:** Valle del Maule

**Álcool:** 13.5° **PH:** 3,47 **Acidez Total:** 5,85 g/l Acido Tartárico  
**Açúcar Residual:** 3,6 g/l

**Vinhedos:** As uvas provêm de vinhas localizadas no Vale do Maule, que se estabelecem em solos argilo-graníticos de fertilidade média.

**CLIMA:** Este vale tem um clima mediterrânico com uma forte influência do vento frio proveniente da Cordilheira dos Andes, que leva a uma oscilação térmica diária e reduz o período de temperaturas máximas, ajudando o fruto a amadurecer lentamente e em boas condições.

**Notas Enológicas:** 2021 teve um inverno com precipitação adequada na maior parte do país, o que significou, para a maioria das videiras, iniciar a primavera com acumulo suficiente de água nos solos, e dessa forma manter o abastecimento normal desta água para as videiras durante todo o seu ciclo até à colheita. A primavera foi normal, com temperaturas moderadas e ótima floração. Em termos de rendimentos, estes foram mais elevados do que no ano anterior. Durante os anos de 2020-2021 em meio de rigorosas restrições sanitárias e de mobilidade devido à pandemia da COVID-19, embora já se houvesse uma curva de aprendizagem, com protocolos em vigor que facilitaram a sua superação, a escassez de mão-de-obra tornou-se muito evidente. Em termos das características organolépticas dos vinhos obtidos nesta estação, as condições climáticas pós-colheita permitiram que os vinhos tintos amadurecessem lentamente, resultando em vinhos com cores muito vivas e intensas, grande expressão aromática, taninos suaves e teor alcoólico moderado.

**Notas De Degustação:** Cor vermelha intensa com aromas de amoras frescas, cerejas azedas e traços de tabaco. Longo no paladar, fresco e suculento, com acidez equilibrada e taninos elegantes.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar carnes magras e massas em geral. Servir entre 16°C e 18°C