



## MALBEC ESTATE COLLECTION 2011

### VITICULTURA

**Viñedo:** Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 15 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura arena arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, fresca y buena intensidad aromática.

**Manejo del viñedo:** Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 92%, Syrah 5%. Cabernet Sauvignon 3%

**Cosecha:** El Malbec fue cosechado a mano y a máquina, entre el 11 y el 20 de Abril. El Syrah entre el 4 y 7 de abril y el Cabernet Sauvignon entre el 17 y 26 de abril de 2011.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable, donde macero en frío por 3 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25°C y 26°C.

Durante la fermentación se realizó una extracción suave por lo cual, se realizaron solo 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica espontánea. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

**Roble:** Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer uso y cuarto uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.9 %vol.

pH: 3,58

Acidez Total: 4.9 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,41 g/L

### NOTAS DE CATA

Color violeta intenso. La nariz es frutal y fresca, destacando las notas a frutas negras, frutos del bosque, notas florales y algo de especias. La boca también es frutal, compleja, de estructura media, con sabores que recuerdan ciruela y cerezas negras. También presenta una rica acidez y taninos suaves que posteriormente dan paso a un final largo, balanceado y elegante.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.