



## SINGLE VINEYARD MALBEC 2011 - SAN CARLOS ESTATE

### VITICULTURA

**Viñedo:** Estas uvas provienen de los mejores sectores de los cuarteles 5 y 6 de Malbec del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, con el corazón del Valle de Colchagua. El viñedo fue plantado hace más de 100 años.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la producción de Malbec de alta gama.

**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, fresca y buena intensidad aromática.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 4.464 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo al interior de la canopia para aumentar la ventilación de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 100%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano, en cajas de 10 kilos, entre el 27 y 30 de Abril.

**Técnicas de vinificación:** Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 - 10° C) durante 7 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 27° y 29°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 a 5 remontajes de corta duración al día, terminando con una maceración postfermentativa de aproximadamente 2 semanas. Posteriormente se realizó la fermentación maloláctica en forma natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble y embotellado con una mínima filtración.

**Roble:** El vino estuvo por 17 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 40% fue nuevo y el 60% restante de segundo, tercer y cuarto uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.9 %vol.  
pH: 3.55  
Acidez Total: 5.4 g/L  
Azúcar Residual: 2.6 g/L  
Acidez Volátil: 0.61 g/L

### NOTAS DE CATA

Este vino de edición limitada presenta un color violeta-onix intenso. Su nariz es intensa y elegante, marcada por aromas a frutos del bosque, mora silvestre, cassis, especias, más sutiles notas florales y tabaco rubio. En boca es un vino fresco, vertical, con gran estructura, de cuerpo medio y taninos sedosos. Presenta un final persistente y profundo.

### POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2019.

FAMILY OWNED SINCE 1935