



ESTATE COLLECTION RESERVA MALBEC 2012

VITICULTURA

Viñedo: Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 14 años.

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

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en Febrero y Marzo, extendiéndose incluso hasta fines de Abril y comienzos de Mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la ventilación y la exposición de las uvas por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 98%, Cabernet Sauvignon 2%.

Cosecha: El Malbec fue cosechado a mano y a máquina, entre el 2 y el 14 de Abril. El Cabernet Sauvignon, por su parte, entre el 9 y 13 de abril de 2012.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable, donde maceró 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: 14.1 %vol.

pH: 3,62

Acidez Total: 4.8 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. En nariz es un vino con harta fruta, donde destacan las frutas rojas, berries, frutos del bosque entremezclados con una sutil nota floral y a especias. En boca presenta una buena estructura, es a la vez balanceado, con cuerpo medio, taninos sedosos y un final frutal y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.