



GRAN RESERVA MALBEC 2013

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestros viñedos ubicados en el Fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 25 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.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo normal.

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 para aumentar la ventilación de las uvas y la exposición por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: 100% Malbec.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 4 y 14 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°C) durante 4 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 25° y 27°C. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, evitando la “sobre extracción” con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El mayor porcentaje del vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 87% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 13% restante se crió junto a sus borras finas en cubas de acero inoxidable y concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14%

pH: 3,64

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2.2 g/L

Acidez Volátil: 0,38 g/L

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo cereza con matiz violáceo. Presenta una nariz compleja y elegante, con aromas a frutos rojos, guindas, ciruelas, especias dulces, violetas y tabaco rubio. En boca es un vino de estructura media, muy balanceado, y de fresca acidez. A su vez es un vino con carácter, intenso, vibrante y de un final largo y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.