



## GRAN RESERVA MALBEC 2014

### 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 arenoso 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 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

**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 27 de marzo y 12 de abril.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despallada 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 80% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 20% restante se crio 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: 13,5%

pH: 3,72

Acidez Total: 4,9 g/L

Azúcar Residual: 2.1 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

### NOTAS DE CATA

Hijo de una gran cosecha en Chile este Malbec es puro placer, con sus colores vivos y aromas de frutas como las ciruelas y cerezas maduras junto a unas delicadas notas florales sumado a sabores de chocolate y vainilla. Es un vino de gran sabor y tremenda textura que seguro será gran compañero de todo tipo de carnes a la parrilla o al horno, ideal servir entre 16 y 18 grados.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.