



SINGLE VINEYARD MALBEC 2016 - SAN CARLOS ESTATE

VITICULTURA

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

Suelo: Cunaco, donde se encuentra el viñedo San Carlos, presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficiosos para la producción de Malbec de alta gama.

Clima: La temporada 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

Manejo del Viñedo: Los viñedos tienen una densidad entre 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.

VINIFICACIÓN

Varietal: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 10 kilos, entre el 7 y el 13 de abril de 2016.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo en donde se cosecharon solo las uvas que estaban en la madurez ideal. Luego fue llevada en gamelas a la mesa seleccionadora de racimos en donde se hizo una segunda selección. Seguido de esto se despallillo suavemente y paso a una selección ahora de granos descartando aquellos verdes o muy secos, siendo luego molida y destinada a tanques de acero y huevos de cemento donde se maceró antes de fermentar por 5 a 7 días a 10°C. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas y se realizaron 4 remontajes durante el día terminando con una fermentación post fermentativa de aproximadamente 10 días.

Roble: La guarda se realizó durante 16 meses en tres tipos de contenedores; 62% en Barricas de roble francés (25% nuevo), 18 % en Fudres de roble francés de 3200 lts y 20% en Huevos de hormigón.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,55

Acidez Total: 3,55 g/L

Azúcar Residual: 2,25 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza oscura, este vino presenta una nariz marcada por aromas a frutos del bosque, mora silvestre, cassis, especias, con sutiles notas florales. En boca es fresco y salvaje, con notas a chocolate amargo y café, acompañado de taninos ricos, redondos y voluptuosos, otorgando un amplio y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2023

FAMILY OWNED SINCE 1935