



## Gran Reserva 2008 – Malbec

### VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 60 años.

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

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

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 dole. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 18 y el 25 de Abril de 2008.

Técnicas de vinificación: La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 – 10° C) durante 8 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 30°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 2 remontajes diarios terminando con una maceración postfermentativa de 2 semanas. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés (93%) y roble americano (7%).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,3 %vol.

pH: 3,51

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

### NOTAS DE CATA

De color morado intenso y profundo. En nariz muestra aromas especiados, cerezas maduras y café mocka. En boca evidencia notas a moras silvestres, arándanos, chocolate y pasas al ron, acompañadas de una potente y elegante estructura, que conduce a un complejo y persistente final.

Beber ahora o guardar por 8 años.

**NUUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA** Acompañar con un estofado de jabalí y verduras asadas. También es delicioso con un filete de avestruz con salsa de "malbec" y quinoa.

Temperatura recomendada al servir: 17 a 18°C.