



## MALBEC SINGLE VINEYARD 2009 – SAN CARLOS ESTATE

### VITICULTURA

**Viñedo:** Estas uvas provienen de los mejores sectores de los cuarteles 5 y 6 de Malbec del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, con el corazón del Valle de Colchagua. Las plantas tienen una edad promedio de 80 años, con una densidad de plantación de 4.464 plantas/ha.

**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 de alta gama.

**Clima:** Las precipitaciones fueron de 673 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 4 de mayo. La cosecha 2009 fue una vendimia cálida en Chile, por lo cual los vinos producidos presentan una muy buena concentración.

**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 exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Malbec 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 4 y 7 de Mayo de 2009.

**Técnicas de vinificación:** Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada 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. 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 post fermentativa 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 16 meses en barricas de roble francés (92%) y roble americano (8%).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5 %vol.

pH: 3.42

Acidez Total: 5.67 g/L

Azúcar Residual: 2.7 g/L

Acidez Volátil: 0.51 g/L

### NOTAS DE CATA

De color violeta intenso y profundo. Este es un vino muy frutal, con aromas a frutos negros, berries y moras. En boca es un vino concentrado con tanino presentes pero aterciopelados, frutal, fresco y de muy agradable final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2018.

FAMILY OWNED SINCE 1935