

MALBEC SINGLE VINEYARD 2010 – 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 superior a los 80 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 de alta gama.

Clima: La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. Las precipitaciones fueron de 480 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 5 de mayo. Debido al clima más fresco y a la madurez más lenta, los vinos en general son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.

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 al interior de la canopia para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano, en cajas de 10 kilos, entre el 6 y 11 de Mayo de 2010.

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 7 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 27° y 29°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 a 5 remontajes de corta duración al día, terminando con una maceración postfermentativa de aproximadamente 2 semanas. Posteriormente realizo la fermentación maloláctica en forma natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración

Roble: El vino estuvo por 15 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 45% fue nuevo, y el 55% restante de segundo, tercer y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.9 %vol.

pH: 3.46

Acidez Total: 5.2 g/L

Azúcar Residual: 2.9 g/L

Acidez Volátil: 0.55 g/L

NOTAS DE CATA

Este vino de edición limitada presenta un color violeta-onix intenso. Su nariz es compleja y elegante, con aromas a frutos rojos, berries, cerezas, especias, violetas y tabaco rubio. En boca es un vino concentrado, de fresca acidez, con notas a tierra húmeda, especias, frutas rojas acompañado de taninos redondos, y voluptuosas que dan paso a un final agradable y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2018.