



Malbec Gran Reserva 2010

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestros San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 22 años.

Suelo: Aluvial, arcillo arenoso, muy poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

Clima: La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. Durante la temporada llovieron aproximadamente 485 mm, los cuales se concentraron principalmente en los meses de invierno. Esto corresponde a un déficit de un 20% en comparación a un año normal. En general los vinos 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 para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 93%, Syrah 7%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 28 de Abril y 5 de Mayo de 2010.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 26° y 28°C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: El 85% del vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés (93%) y roble americano (7%). El 15% restante se crió en cuba de acero inoxidable, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.9 %vol.

pH: 3,43

Acidez Total: 5,36 g/L

Azúcar Residual: 3.1 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un intenso y profundo color rojo cereza, con matices violetas. En la nariz presenta gran intensidad aromática, marcada por cherry, berries y ciruela combinadas con sutiles notas a vainilla, tabaco y anís. En boca es un vino intenso, equilibrado y de muy buena estructura con taninos presentes pero a la vez maduros. Presenta un final intenso, prolongado y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.