



GRAN RESERVA 2011 – MALBEC

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestros viñedos ubicados en el Fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 23 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: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, fresca y buena intensidad aromática.

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: 100% Malbec.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 18 y 21 de abril.

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 entre 1 y 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: Aproximadamente un 77% del vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés. El 23% restante se crió en cubas de acero inoxidable y concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.1 %vol.

pH: 3,61

Acidez Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: 2.5 g/L

Acidez Volátil: 0,34 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. Presenta una nariz elegante marcada por frutas rojas frescas, más sutiles notas a especias, lo cual le aporta complejidad. En boca en un vino vertical, de muy buena estructura, de acidez nerviosa, intenso, equilibrado, con taninos sedozos. Es de cuerpo medio y de final intenso y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.