

GRAN RESERVA 2012 – 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 24 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.

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el “Fenómeno de la Niña”, el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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 ventilación de las uvas y la exposición por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: 100% Malbec.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 2 y 14 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 83% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 17% restante se crió en cubas de acero inoxidable y concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14%	
pH:		3,65
Acidez Total:		5,2 g/L
Azúcar Residual:	2,7 g/L	
Acidez Volátil:	0,48 g/L	

NOTAS DE CATA

Color morado intenso y profundo. En nariz es elegante e intenso, destacando los aromas a frutas rojas, frutos del bosque, guinda, cerezas, berries, arandanos, más sutiles notas a pimienta y tabaco rubio que le aportan complejidad. En boca evidencia notas a frutos rojos, moras silvestres, acompañados de una gran estructura y fresca acidez. A la vez es un vino muy intenso, vibrante, taninos redondos y de un final complejo y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.