

SINGLE VINEYARD MALBEC 2012 - 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. El viñedo fue plantado hace más de 100 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 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 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 24 y 27 de abril.

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 de color y aromas. 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 10 días. Posteriormente realizó 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 16 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas, y el 70% restante, usadas.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.5 %vol.

pH: 3.55

Acidez Total: 5.4 g/L

Azúcar Residual: 2.8 g/L

Acidez Volátil: 0.54 g/L

NOTAS DE CATA

Este vino de edición limitada presenta un color violeta-onix intenso y profundo. Su nariz es intensa y elegante, marcada por aromas a frutos maduros, moras, arándanos, ciruelas, especias, sutiles notas florales a violeta y tabaco rubio. En boca es un vino frutal, de gran estructura, con taninos presentes pero aterciopelados, que dan paso a un final persistente y profundo.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2019.