

ESTATE COLLECTION RESERVA MALBEC 2013



VITICULTURA

Viñedo: Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 13 años.

Suelo: De origen aluvial, textura areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

Manejo del viñedo: Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5000 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 y la exposición de las uvas por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 94%, Syrah 6%

Cosecha: El Malbec fue cosechado a mano y a máquina, entre el 4 y el 14 de Abril. El Syrah, por su parte, entre el 11 y 13 de abril de 2013.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas y seleccionadas a temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizó una extracción suave por lo cual, se realizaron solo 2 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 10 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica espontánea. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 4.9 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso. Presenta una nariz frutal y fresca, marcada por frutos rojos, frutos del bosque, violetas, especias dulces y sutiles notas a pimienta negra. En boca es ligero, de estructura media, balanceado, de buena acidez y taninos suaves que dan paso a un final fresco y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.