



SINGLE VINEYARD MALBEC 2013 - 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 arenoso 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 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: 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

Varietal: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano, en cajas de 10 kilos, entre el 23 y 26 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 despallada 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 nativas, 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.

Roble: Un 91% del vino estuvo por 16 meses en barricas de roble francés, 26% nuevas, y el 74% restante, usadas. El 9% restante se crió en huevo de cemento sin epoxicar.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3.6

Acidez Total: 5.4 g/L

Azúcar Residual: 2.3 g/L

Acidez Volátil: 0.57 g/L

NOTAS DE CATA

Este vino de edición limitada presenta un intenso color púrpura oscuro. Su nariz es intensa y elegante, marcada por aromas a frutos rojos y azules, violetas y sutiles notas a especias. En boca tiene gran estructura, y marcada acidez, siendo a la vez balanceado y muy complejo. Es un vino con marcado sentido de origen.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2021.

FAMILY OWNED SINCE 1935