

### ESTATE COLLECTION RESERVA MALBEC 2014



#### VITICULTURA

**Viñedo:** Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 14 años.

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

**Clima:** La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

**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 100%

**Cosecha:** El Malbec fue cosechado a mano y a máquina, entre el 28 de marzo y 16 de Abril.

**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 6 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: 3,7

Acidez Total: 4,78 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,66 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

#### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso y profundo. En nariz es un vino que destaca por sus aromas frescos y frutales, a mora silvestre, frutas rojas, con notas a violetas, y una sutil nota especiada. En boca es un vino fresco, ligero, frutal, con taninos redondos que dan paso a un final agradable y persistente.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.