



SINGLE VINEYARD MALBEC 2014 - SAN CARLOS ESTATE

VITICULTURA

Viñedo: Estas uvas provienen de los mejores sectores de los cuarteles 5 y 6 del Fundo San Carlos ubicado en las cercanías de Cunaco, en el corazón del Valle de Colchagua. El viñedo fue plantado hace más de 100 años.

Suelo: Cunaco, donde se encuentra el viñedo San Carlos, presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficioso para la producción de Malbec de alta gama.

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 4.464 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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 10 kilos, entre el 7 y el 13 de abril de 2014.

Técnicas de Vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo en donde se cosecharon solo las uvas que estaban en la madurez ideal. Luego fue llevada en gamelas a la mesa seleccionadora de racimos en donde se hizo una segunda selección. Seguido de esto se despalillo suavemente y paso a una selección ahora de granos descartando aquellos verdes o muy secos, siendo luego molida y destinada a tanques de acero y huecos de cemento donde se maceró antes de fermentar por 7 días a temperaturas de 8-10°C. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas y se realizaron 3 o 4 remontajes cortos durante el día terminando con una fermentación post fermentativa de aproximadamente 10 días.

Roble: La guarda se realizó durante 16 meses en tres tipos de contenedores; 70% en Barricas de roble Francés (21% nuevo), 6 % en Fudres de roble Francés de 3200 lts y 24% en Huevos de hormigón.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,63

Acidez Total: 3,4 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,65 g/L

NOTAS DE CATA

Este gran vino de edición limitada presenta un color rojo rubi intenso con matices oscuros. En nariz expresa frescura y frutalidad intensa con notas a frutas ácidas maduras como ciruelas y cerezas, junto a notas especiadas que aportan complejidad. En boca presenta gran estructura acompañado de una frescura y acidez natural que le dan equilibrio y sedosidad sin perder la personalidad de su origen.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2022

FAMILY OWNED SINCE 1935