



RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2015

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 2014 - 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

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 24 de marzo y 17 de Abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia estanques de acero inoxidable y cemento, donde fermentó con temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizó una extracción suave, se realizaron solo 4 remontajes cortos al día, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable y concreto. 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: 3,61

Acidez Total: 4,9 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 4,2 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo, intensos aromas florales y abundante carácter frutal, este jugoso Malbec recuerda a las ciruelas maduras y a la pimienta rosada. En la boca es un vino de cuerpo medio, muy sabroso y equilibrado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.