



SINGLE VINEYARD MALBEC 2015 - 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 beneficiosos para la producción de Malbec de alta gama.

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 4.464 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 2 y el 29 de abril de 2015.

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 despallillo 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 huevos de cemento donde se maceró antes de fermentar por 5 a 7 días a 10°C. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras nativas y se realizaron 4 remontajes 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; 52% en Barricas de roble francés (20% nuevo), 18 % en Fudres de roble francés de 3200 lts y 30% en Huevos de hormigón.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,51

Acidez Total: 5,53 g/L

Azúcar Residual: 2 g/L

Acidez Volátil: 0,53 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza brillante, este vino presenta una nariz compleja y profunda, marcada por notas a ciruela, cassis y violetas. En boca es delicado, fresco y crujiente, acompañado de una gran estructura y vivacidad, siendo a su vez amplio, gentil, largo y sabroso.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2022

FAMILY OWNED SINCE 1935