



GRAN RESERVA MALBEC 2016

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestros viñedos ubicados en el Fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 27 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.

Clima: La temporada 2015 – 2016 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. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante 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.

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 para aumentar la ventilación de las uvas y la exposición por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: 100% Malbec

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 8 y el 11 de abril del 2016.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia estanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa en frío (10°C) durante 4 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 25° y 27°C. La fermentación se realizó con una extracción muy suave, evitando la “sobre extracción” con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El mayor porcentaje del vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 78% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 22% restante se crio en cubas de acero inoxidable, huevos de hormigón y Fudres. Todo esto para aportar más frescura y volumen a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,62

Acidez Total: 4,91 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 1,92 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

NOTAS DE CATA:

Color rojo violáceo intenso. Presenta una nariz compleja y elegante, con aromas a frutas frescas, como ciruela roja y cerezas, sumado a unas sutiles notas a especias. En boca en un vino vertical, de muy buena estructura y balance. A su vez es un vino con carácter, intenso, vibrante y de un final prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años