



### GRAN RESERVA MALBEC 2017

**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 28 años.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos blancos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

**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

**Varietal:** Malbec 92%, Syrah 6%, Cabernet Franc 2% .

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre la última semana de Marzo y la primera semana de Abril del 2017.

**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 85% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 15% restante se crio en cubas de acero inoxidable, huecos de hormigón y Fudres. Todo esto para aportar más frescura y volumen a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.  
pH: 3,61  
Acidez Total: 3,14 g/L (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 2,91 g/L  
Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE CATA:

Presenta un intenso y profundo color rojo cereza, con matices violetas. En nariz es elegante, destacando los aromas a frutas rojas, guinda acida y berries, con sutiles notas a tabaco rubio, el cual aporta complejidad. En boca evidencia notas a moras silvestres, arándanos, acompañadas de taninos elegantes y voluptuosos, que conducen a un largo y generoso final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.