



RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2017

VITICULTURA

Viñedo: Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 16 años.

Suelo: De origen aluvial, textura areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

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 tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

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 94%, Syrah 6%.

Cosecha: El Malbec fue cosechado durante la segunda y tercera semana de marzo y el Syrah, la primera semana de marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada 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. 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: Envejecido por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %vol.

pH: 3,66

Acidez Total: 5,1 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 3,5 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo y aromas frutales que recuerdan las frutas rojas y azules, arándanos, ciruelas, cassis, sumado a sutiles notas a especias y violetas que aportan complejidad. En boca es un vino joven, frutal, balanceado y con taninos suaves, que dan paso a un final placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.