

SINGLE VINEYARD MALBEC 2017 - 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 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.

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 25 de marzo y el 3 de abril del 2017.

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 seleccionadas y se realizaron 4 remontajes durante el día terminando con una fermentación post fermentativa de aproximadamente 10 días.

La guarda se realizó durante 16 meses en 3 tipos de contenedores; 37% en Barricas de roble francés (15% nuevo), 53% Fudre de roble francés sin tostar y 10% en Huevos de hormigón.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,58

Acidez Total: 3,4 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza oscura, este vino presenta una nariz marcada por aromas a frutos negros, como la mora silvestre además de cassis, frutos secos y sutiles notas florales. En boca es fresco, tiene un gran volumen y además taninos dulces, redondos y elegantes, otorgando un amplio y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2024.



FAMILY OWNED SINCE 1935