



GRAN RESERVA MALBEC 2018

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 29 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 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

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: Malbec 97%, Syrah 3%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la última semana de abril del 2018.

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 28°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 87% del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 13% restante se crio en cubas de acero inoxidable y huevos de hormigón. Esto para aportar frescura y complejidad a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3,69

Acidez Total: 3 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0,48 g/L

NOTAS DE CATA:

De un color rojo carmesi. En nariz presenta una buena intensidad de fruta, donde predominan aromas a cerezas maduras, berries y mora negra, sumado a suaves notas de tabaco rubio. En boca es un vino con carácter, equilibrado, de muy buena estructura, vibrante y con taninos redondos. Presenta un final prolongado y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.