



## SINGLE VINEYARD MALBEC 2018 - 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 2017/2018 comenzó con un invierno lluvioso y con bajas temperaturas, lo que generó una buena acumulación de agua en el suelo, esto ayudó a tener una buena brotación y floración. Entre los meses de diciembre a febrero hubo temperaturas moderadas, lo que significó en un largo período de cuaja, pinta y maduración. El verano mantuvo las temperaturas moderadas lo que generó una madurez paulatina de la uva. Esta situación es perfecta para la calidad de la uva. Durante el comienzo y mediados del otoño, no hubo lluvias lo que permitió cosechar la uva en el momento preciso para obtener la madurez deseada. En general la cosecha fue retrasada de 2 a 3 semanas debido a las temperaturas más bajas durante el período de madurez de la uva.

**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 abril y el 5 de mayo del 2018.

**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 despalilló suavemente y pasó a una selección de granos descartando aquellos verdes o muy secos, siendo luego molida y destinada a tanques de acero 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 14 meses en 4 tipos de contenedores; 61% en Barricas de roble francés (15% nuevo), 21% Fudre de roble francés sin tostar, 15% en Huevos de hormigón, 3% en tinajas de greda.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,56

Acidez Total: 3,5 g/L

Azúcar Residual: 1,3 g/L

Acidez Volátil: 0,49 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 frutos azules como los arandanos, frutos secos y sutiles notas a violetas. 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 2028.

FAMILY OWNED SINCE 1935