



## GRAN RESERVA MALBEC 2019

### VITICULTURA

**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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, debido a lo cual los estados fenológicos se atrasaron alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, compensando el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez en las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad a obtener el mejor balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

**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 94%, Syrah 5%, Petit Verdot 1%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre la primera y segunda semana de abril.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. 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 69% del vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés. El 31% restante se crio en cubas de acero inoxidable.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5%

pH: 3,66

Acidez Total: 5,24 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

### NOTAS DE CATA

Malbec de color violeta, de intensas notas a flores y frutas rojas maduras. En boca es amplio, frutal, de mucho sabor, jugoso, fresco, con gran estructura, balance y largo final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.