

SINGLE VINEYARD MALBEC 2019 - 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 beneficioso para la producción de Malbec de alta gama.

Clima: La temporada 2018/2019 comenzó con un déficit de lluvias al término del invierno. La primavera fue fría, con presencia de precipitaciones durante los meses de enero y octubre, atrasando una semana los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero, donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas entre 36°C y 38°C, compensando de esta manera el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez de las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas en promedio más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad la obtención del balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

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 15 de abril y el 22 de abril del 2019.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, de esta manera, solo son cosechadas las uvas que alcanzan la madurez óptima. Luego de esto, los racimos de uva son transportados en gamellas de 10 kg hacia la mesa seleccionadora de racimos para un nuevo proceso de selección. Terminado este, los racimos se despallan suavemente para luego dar paso a una selección de granos, donde se descartan aquellos verdes o muy secos. Finalmente, solo las bayas que sortean este proceso de selección, pasan luego a molienda y desde ahí, son destinadas a tanques de acero inoxidable, donde maceran previo a la fermentación durante un periodo de 5 a 7 días a 10°C. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas y durante esta etapa se realizaron 4 remontajes durante el día, terminando con una fermentación post fermentativa de aproximadamente 10 días. La guarda se realizó durante 15 meses en 3 tipos de contenedores; 42% en Barricas de roble francés (12% nuevo), 19% Fudre de roble francés sin tostar, 39% en Huevos de hormigón.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3,50

Acidez Total: 3,3 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza oscura, este vino presenta una nariz de gran complejidad aromática, donde destacan notas a flores, especias y frutos negros como el casis y la ciruela. En boca es fresco, de taninos tiernos, sedosos y elegantes, y una acidez integrada que entrega un final amplio y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2029



FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN