



## GRAN RESERVA MALBEC 2020

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proveniente de diferentes viñedos del valle de Colchagua, principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Las parras que dan vida a este Malbec tienen en promedio 20 años de antigüedad.

**Suelo:** De origen aluvial con texturas arenos arcillosas y de gran profundidad. Tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, con buen drenaje y una fertilidad moderada.

**Clima:** La temporada 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez optima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 4167 - 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la ventilación de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 23 de marzo y 5 de abril.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 24 y 26° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la “sobre extracción” con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 6 a 9 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas en el 85% del vino.

**Roble:** Aproximadamente un 75% del vino estuvo por 12 meses en barricas usadas de roble francés, un 6% en fudres de roble francés, mientras que el 19% restante se crio en cubas de concreto.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,67

Acidez Total: 3,1 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,53 g/L

### NOTAS DE CATA

De Color rojo profundo. En nariz presenta principalmente aromas a frutos rojos, cassis, higos maduros, sumado a una suave nota de especias, cómo la vainilla. En boca presenta una buena estructura, con taninos dulces, balanceados por una buena acidez. El final es complejo con notas a fruta fresca complementada con sutil retrogusto de caramelo.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años

