



## RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2020

### VITICULTURA

**Viñedo:** Este vino proviene de distintos viñedos de Malbec plantados en el Valle de Colchagua, con una edad promedio de 16 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**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:** Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5000 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 y la exposición de las uvas por la cara del sol de la mañana.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 98%, Syrah 2 %.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre la primera y la tercera semana 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. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica.

**Roble:** Aproximadamente un 15% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 3,1 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,43g/L

### NOTAS DE CATA

De un color violáceo profundo. En nariz se perciben notas frutales, donde destacan aromas a frutas negras como arándano y mora, acompañado de una sutil nota floral. En boca es frutal, con buena acidez y taninos suaves, que dan paso a un final fresco y balanceado.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935