



RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC 2021

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los viñedos tienen una edad promedio de 17 años.

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

Clima: La temporada 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

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 durante la última semana de marzo del año 2021.

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 natural.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %vol.

pH: 3,63

Acidez Total: 3,05 g/L

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

NOTAS DE CATA

De un color rojo rubí profundo. En nariz se perciben notas frutales, donde destacan aromas a frutos tales como arándano y cerezas frescas, acompañados de una nota floral a violeta. En boca es fresco, de taninos suaves y equilibrados, dando paso a un final frutal y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935