



## SINGLE VINEYARD MALBEC 2021 - 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 beneficiosos para la producción de Malbec de alta gama.

**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 4.464 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

**Varietal:** Malbec 100%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 10 kilos, entre el 5 y el 13 de abril del 2021.

**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 una mesa seleccionadora de racimos. Terminado este proceso, 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.

**Guarda:** se realizó durante 13 meses en 4 tipos de contenedores; 26% en Barricas de roble francés (8% nuevo), 67% Fudre de roble francés sin tostar, 5% en huevos de concreto y un 3% en Tinajas de greda.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,61

Acidez Total: 3,28 g/L

Azúcar Residual: 2,24 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo, en nariz es un vino de gran complejidad, se destacan aromas a frutos rojos pequeños acompañados de notas florales y cítricas que recuerdas a cascara de naranja madura. En boca es un vino de taninos sedosos, refinados, y de gran textura, que apoyan un final en boca fresco, amplio y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2031.

FAMILY OWNED SINCE 1935

