

GRAN RESERVA MALBEC 2022



VITICULTURA

Viñedo: Proveniente 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 22 años de antigüedad.

Suelo: De origen aluvial con texturas arena 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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 4167 - 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes 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 95%, Cabernet Sauvignon 3%, Petit Verdot 2%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 27 de marzo y 29 de marzo del 2023.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada 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 post-fermentativa de alrededor de 6 a 9 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica, donde un 85% del vino realizó este proceso en barricas, mientras que el 15% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable.

Roble: Aproximadamente un 28% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés, un 10% en fudres de roble francés sin tostar, un 2% se mantuvo en huevos de concreto, mientras que el 60% restante se crio en cubas de acero inoxidable para mantener la intensidad de fruta y frescor.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,55

Acidez Total (C4H6O6): 5,25 g/L

Azúcar Residual: 2,81 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTAS DE CATA

De color púrpura, profundo. En nariz es intenso, dominan aromas a fruta roja y azul, tales como cerezas maduras y arándanos, acompañado de una elegante nota floral. En boca es un vino con personalidad, posee taninos firmes y su vez delicados, aportando texturas y un gran balance en el centro del paladar. El final es largo, y persistente con notas a fruta fresca, seguida de una sutil nota a pimienta blanca.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

