

GRAN RESERVA

MALBEC / 2023



VARIEDAD: Malbec 98%, Petit Verdot 2%.

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 13,5% vol. | pH: 3,62 | Acidez Total: 4,9 g/L | Azúcar Residual: 2,9 g/L | Acidez Volátil: 0,47 g/L

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 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 2022 - 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

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.

COSECHA: Las uvas fueron cosechadas entre el 20 de marzo y 29 de marzo del 2023.

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 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. Aproximadamente un 25% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés mientras que el 75% restante se crio en cubas de acero inoxidable para mantener la frescura e intensidad de fruta.

GUARDA: Beber ahora o guardar por 6 años.

NOTAS DE CATA: Malbec de gran carácter, con marcada presencia de madera, volumen y estructura, fiel expresión de la variedad en Chile. Presenta un color profundo e intenso, con matices violáceos y un aspecto brillante y aterciopelado. Con notas marcadas por la madera, volumen y estructura. De color profundo e intenso, refleja fielmente la expresión del Malbec chileno.