



## SINGLE VINEYARD MALBEC 2020 - 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 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 4.464 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despupes 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 26 de marzo y el 3 de abril del 2020.

**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 despalillan 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 3 tipos de contenedores; 32% en Barricas de roble francés (9% nuevo), 65% Fudre de roble francés sin tostar, 3% en Tinajas de greda.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,52

Acidez Total: 3,74 g/L

Azúcar Residual: 2,83 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo, este vino presenta una nariz de gran complejidad aromática, donde destacan notas a florales y especiadas que luego dan paso a elegantes notas a frutos negros como el casis y arándano. En boca es un vino fresco, de taninos, sedosos, refinados, y de gran textura que apoyan un final en boca amplio y persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para beber ahora o guardar hasta el 2030.

FAMILY OWNED SINCE 1935

