



MALBEC FORTIFICADO 2017 • Tercera Edición

VITICULTURA

Viñedo: Estas uvas provienen del cuartel 4 de Malbec del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, con el corazón del Valle de Colchagua. El viñedo fue plantado hace más de 100 años.

Suelo: De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la producción de Malbec de alta gama.

Clima: La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A comienzos de la primavera, las temperaturas se elevaron, provocando un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a su vez muy pareja. Durante la primavera y el verano las temperaturas continuaron altas, generándose condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, siendo muy parejas y de corta duración. Lo anterior generó un adelanto de 2 a 3 semanas en la cosecha. Las bayas obtenidas fueron más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10% y 15% más bajo.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 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; deshojes manuales a principios de Marzo al interior de la canopia para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Varietal: Malbec 85%, Tannat 15%.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones para la producción de este vino. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despalillada y molida hacia un lagar. La fermentación alcohólica fue muy extractiva desde un comienzo para tratar de extraer al máximo taninos y color, hasta el momento que se agregó el alcohol, luego de lo cual se dejó 1 día macerando con los orujos. El vino fue madurado por 24 meses en antiguas barricas de roble francés y posteriormente embotellado sin filtrar.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 17,5 %vol.
pH: 3.35
Acidez Total: 6,17 g/L
Azúcar Residual: 80 g/L
Acidez Volátil: 0.61 g/L

NOTAS DE CATA

Es un vino de gran color, perfumado, alegre y de mucho encanto, marcado por frutas rojas maduras y violetas. En boca es intenso, complejo, muy vivo, con carácter y untuosidad, que da paso a un final profundo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2030.