



GRAN RESERVA MALBEC 2021

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 21 años de antigüedad.

Suelo: De origen aluvial con texturas areno 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 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: La plantación tiene una densidad de 4808 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 98%, Petit Verdot 2%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 28 de marzo y 7 de abril.

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 postfermentativa de alrededor de 6 a 9 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica que fue terminada en barricas en el 85% del vino.

Roble: Aproximadamente un 60% del vino estuvo por 10 meses en barricas usadas de roble francés, un 4% en fudres de roble francés, mientras que el 36% restante se crio en cubas de acero inoxidable para mantener la intensidad de fruta

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,66

Acidez Total (C4H6O6): 5,61 g/L

Azúcar Residual: 2,27 g/L

Acidez Volátil: 0,48 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, acompañados de una sutil nota nogada. En boca presenta una buena estructura, con taninos suaves, balanceados y por una buena acidez. El final es largo, y persistente con notas a fruta fresca complementada con sutiles notas de tostados.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN