



MALBEC FORTIFICADO 2007

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 arenoso 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: El 2007 fue un año atípico, las temperaturas fueron más bajas que un año normal, lo que provocó que las cepas tintas se cosecharon a los menos 10 días más tarde. Los alcoholes fueron en promedio 1° más bajo de lo normal, con una muy buena madurez fenólica, buen color y acidez natural más alta, lo cual favoreció la frutuosidad y la frescura del vino, especialmente de las cepas tintas.

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. Despuntados 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

Variedad: Malbec 100%

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 despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 – 10° C) durante 3 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. El vino fue madurado en barricas de roble francés y embotellado con una mínima filtración.

Roble: El vino estuvo por 7 años en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 19,5 %vol.

pH: 3.35

Acidez Total: 6,5 g/L

Azúcar Residual: 78 g/L

Acidez Volátil: 0.79 g/L

NOTAS DE CATA

El vino es perfumado y complejo, con notas a frutas maduras como ciruela e higo, flores secas, almendra, clavo de olor, nuez moscada, miel, caramelo y tabaco. En boca es intenso, untuoso y de gran volumen, acompañado de una rica acidez y complejidad, permaneciendo en la boca por mucho tiempo.

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2026.