

MALBEC FORTIFICADO 2019 · Cuarta 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 2018/2019 comenzó con un déficit de lluvias al término del invierno. La primavera fue fría, con presencia de precipitaciones durante los meses de septiembre y octubre, atrasando una semana los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero, donde se presentaron un par de olas de calor que elevaron las máximas a 36°C y 38°C, compensando de esta manera el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez de las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas en promedio más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad la obtención del balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

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. Despuntajes 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 85%, Tanat 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: 18 %
pH: 3.14
Acidez Total: 6.90 g/L
Azúcar Residual: 53,8 g/L
Acidez Volátil: 0.67 g/L

NOTAS DE CATA

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

POTENCIAL DE GUARDA

Listo para beber ahora o guardar hasta el 2035.