

Reserva Malbec - Petit Verdot 2017



Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición :

75% Malbec

25% Petit Verdot

Análisis

Alcohol: 13,5% por Volumen

pH: 3,65

Acidez Total: 5,2 g/l

Azúcar Residual: 3,6 g/l

Crianza

70% de la mezcla final tuvo una crianza en barricas de roble francés y americano nuevas y usadas por 3 meses.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas y llevadas a la bodega en bins de 350 kg. La fruta fue despallada y no molida, cuidando de romper lo mínimo las bayas. La fermentación alcohólica (FA) se prolongó por aproximadamente 10 días a temperatura entre 23°-28°C con 2 remontajes por día teniendo el vino en contacto con madera desde el comienzo de la FA. El volumen de mosto bombeado así como la incorporación de aire, dependieron de la etapa de la fermentación en la que se encontraba este y su degustación enológica. Luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

Reporte de Vendimia

Fue una vendimia especial debido a que tuvo un invierno templado y seco en los meses de agosto y septiembre por ello se obtuvieron brotaciones más tempranas esta temporada 2017, provocando una pobre inducción de los brotes, lo que llevó a rendimientos más bajos en esta nueva cosecha, el verano se caracterizó por ser muy soleado y cálido, favoreciendo la floración y cuajas saludables en nuestros viñedos. Por ello se considera un año de bajos rendimientos pero de calidades muy altas teniendo uvas de muy buena calidad entregando una estupenda madurez, gran profundidad, concentración y equilibrio sumando también buenos grados enológicos.

Esta vendimia también será recordada por los incendios provocados a lo largo del país, con ello una ágil y temprana toma de decisiones a nivel Enológico y Agrícola en nuestros campos actuando a tiempo para mitigar al máximo este suceso.

Notas de Cata

La vendimia 2017 nos entregó un Malbec - Petit Verdot de gran concentración de color rojo cereza brillante y estructura en boca, resaltando en nariz frutas silvestres de la estación que se entrelazan con aromas elegantes y delicados de casis con ello se entrega una Tanicidad que le da columna y elegancia a este vino que se proyecta largo en boca.

Maridaje

Excelente con guisos de lentejas, Debido a la estructura de su vino y acidez, es el compañero ideal para platos con carne roja.

