



Comentarios de Degustación

De color rojo profundo e intenso, leves matices de rubí. Su aroma nos recuerda a violetas, frutas negras como cerezas y ciruelas. Presenta además notas a chocolate, vainilla y nueces tostadas. En la boca es fresco, jugoso, prolongado con notas a clavo de olor y te aromático. La fruta negra provee de gran persistencia. Es un vino jovial y elegante, encantador y agradable. Acompaña muy bien a carnes blancas, estofado, quesos fuertes, pastas y fruta fresca.

Viñedos

La fruta proviene del antiguo viñedo plantado en el Valle del Maipo en 1935, muy cercano a la ciudad de Santiago. Existe una predominancia de suelos de tipo aluviales. Se utiliza una amplia gama de estrategias y técnicas para el manejo de la canopia, poniendo los vástagos en posición vertical, todos dirigidos al sol con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. Se aplica el riego juiciosamente para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante.

Vinificación

La uva se cosecha en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. La fruta es despalillada y molida de tal forma que una gran proporción de las bayas lleguen enteras al estanque de fermentación. Se deja macerando por un día antes de ser inoculada con levadura. Una primera extracción vigorosa es seguida por un régimen más suave de remontajes con el avance del proceso de fermentación. El Malbec se mantiene en contacto con su orujo en promedio por un mes, según la madurez y sanidad de la fruta. En esta etapa se inicia la fermentación maloláctica. Se prensa y se lleva a guarda en barricas de roble francés por aproximadamente 16 meses antes de ser envasado, sin filtrar.

Análisis

Alcohol:	13.5%
pH:	3.53
Acidez Total:	3.48 g/l.
Azúcar Residual:	1.91 g/l.