

GRAN RESERVA

MALBEC
COSECHA 2015



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** – Latin Wine Florent Michel 2016, cosecha 2014
- **90 puntos** – Descorchados 2014, cosecha 2012
- **Medalla de Plata** – IWC “International Wine Challenge UK” 2013, cosecha 2012

VARIEDAD

100% Malbec, cosechado manualmente desde fines de marzo a mediados de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.38 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.52 g/L
Azúcar Residual:	2.74 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Profundo color rojo púrpura.
- Aroma:** Intenso y complejo. Con notas de fruta negra como cereza y mora, acompañadas de aromas a caramelo, café tostado y tabaco.
- Paladar:** Bien balanceado y cremoso. Con taninos suaves y maduros. De final largo y jugoso.
- Gastronomía:** Para acompañar carnes guisadas, estofados, quesos maduros y pastas.