



---

## MALBEC 2015

---

### NOTAS DE CATA

De *color* rojo brillante.

En *nariz* presenta frutas rojas con toques florales además de notas a grafito

En *boca* presenta taninos suaves y redondo, con un final largo y elegante.

*Sugerencias: Es un acompañante ideal para carne de cordero asada a las brasas o al horno, también se aprecia muy bien con tapas de jamón serrano o chorizo español o tortilla española.*

*Potencial de guarda: 8 años o más.*

*Temperatura: 16-18°C.*

*Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.*

---

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2015
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Malbec

---

### VIÑEDO

Fundo	: Santa Rosa, 54 Kms. from Pacific Ocean, 61 MASL
Cuarteles	: 36
Suelo	: De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas
Rendimiento	: 8.000 a 9.000 kg/ha
Cosecha	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg., a comienzos de abril

---

### VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 48 horas
Fermentación	: En tanques de cemento a 24-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 5 días
Guarda	: 12 meses en roble francés

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,0°
Ph	: 3,4
Azúcar residual	: 2,1
Acidez Total	: 5,4

---