

# Reserva

## Malbec

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante.

En nariz presenta intensos aromas a frambuesa y notas florales

En boca es un vino de taninos suaves, el retrogusto es de fruta roja madura.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas magras y carnes blancas

Potencial de guarda: 4 años o más.

**Temperatura:** 16-18°C.

### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2019  
VALLE : Maule  
CEPA : 100% Malbec

### VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm.  
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas  
RENDIMIENTO : 12.000 a 14.000 kg/ha  
COSECHA : Mecánica con selección en la última semana de marzo.

### VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24-28 °C, durante 12 días aprox.  
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino

### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,0°                      AZÚCAR RESIDUAL: 2  
pH : 3,33                              ACIDEZ TOTAL : 4,54

