

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 : 2020
VALLE : Maule
CEPA : 100% Malbec

VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61
SUELO : msnm.

De origen aluvial, con dos horizontes, uno

arcillo arenoso y otro arenoso con alto

RENDIMIENTO : porcentaje de gravas
COSECHA : 12.000 a 14.000 kg/ha

Mecánica con selección en la tercera 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 : 13,5°

pH : 3,61

AZÚCAR RESIDUAL: 2,7

ACIDEZ TOTAL : 3,4

