



BLOCK* SERIES

Malbec

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	:	2020
APELACIÓN	:	Maule
CEPA	:	100% Malbec

VIÑEDO

FUNDO	:	Santa Rosa, 48 Kms del Océano Pacífico, 47 msnm
CUARTELES	:	36
SUELO	:	De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcilla 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. cuarta semana de marzo.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO	:	48 horas a 10°C.
FERMENTACIÓN	:	Tanques de concreto entre 24-28°C, por 12 días.
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA	:	5 días.
GUARDA	:	12 meses en barricas de roble Francés.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	:	14,0°	AZÚCAR RESIDUAL:	2,71
PH	:	3,63	ACIDEZ TOTAL	: 5,16