

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 : 2021
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 segunda 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 : 14°
pH : 3,69
AZÚCAR RESIDUAL: 3,03
ACIDEZ TOTAL : 4,87

