



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	: 2021
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., tercera semana de marzo

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO : 48 horas a 10C.

FERMENTACIÓN : Tanques de concreto entre 24-28oC, por 12 días.

MACERACIÓN POST FERMENTATIVA : 5 días.

GUARDA : 12 meses en barricas de roble Francés.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	: 14°
pH	: 3,89
AZÚCAR RESIDUAL	: 3,06
ACIDEZ TOTAL	: 4,53