



# BLOCK\* SERIES

## Malbec

### NOTAS DE CATA

De color rojo brillante.

En nariz presenta frutas negras más cálida y madura, con toques de notas a grafito. En boca es ancho y 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 : 2022  
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., segunda 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