

Blend Malbec 2007



DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA

MALBEC 65%
PETITE SIRAH 35%

Las uvas que componen nuestro ensamblaje de Malbec/Petit Sirah 2007 provienen de nuestra propiedad Estación en el corazón del valle de Colchagua.

Plantadas en 2003 con 3.030 plantas por há y podadas con cargador apitonado, ambas variedades representan pequeñas superficies en nuestros viñedos orientadas a la mas alta calidad.

En el valle de Colchagua la variedad Malbec está presente desde hace varios decenios, adaptándose en gran forma a esta tierra. Es por esto que hemos creado un ensamblaje donde el Malbec sea preponderante, pero con una gran presencia de Petite Sirah (también conocido como Durif en su patria de origen, Francia) que aporta estructura y potencia a la mezcla.

Notas de Cata

Color	: Rojo intenso con matiz violeta.
Aromas	: Este nuevo ensamblaje posee una combinación de fruta fresca (moras, guindas) aportadas por el Malbec con aromas mas densos y maduros entregados por el Petite Sirah.
Sabores	: La madera se muestra en segundo plano con notas a moka y vainilla dando gran equilibrio y protagonismo a la fruta. Los taninos son suaves y de fina trama. Es un vino elegante, de gran frescura y armonía.

Cosecha

Rendimiento	: Malbec: 8 toneladas por hectárea, con racimos muy sueltos y mas livianos. Petite Sirah: 10 toneladas por hectárea, presentando racimos pesados y apretados.
Epoca de Cosecha	: Malbec el 28 de Abril. Petite Sirah el 23 de Abril.
Selección	: Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas a la bodega en cajas de 12 kg de capacidad. Se someten a una selección de racimos antes de ser despallilladas.

Vinificación

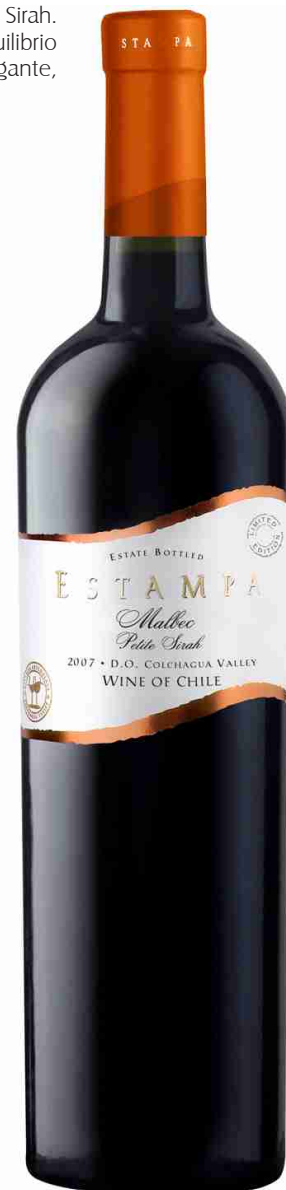
Maceración en Frío	: Las uvas fueron enfriadas a 10° C y la fermentación se realizó en pequeñas cubas de acero inoxidable.
Fermentación	: Entre los 25° y 28°C.
Remontaje	: Remontajes tradicionales cortos, 3 veces al día.
Maceración Total	: Malbec, 17 días. Petite Sirah, 14 días.

Guarda en Barricas

Malbec	: 60% Barricas francesas de 2° y 3° uso, donde se desarrolló la fermentación maloláctica. La mitad restante se mantuvo en acero inoxidable para mantener la fruta.
Petite Sirah	: 40% en barricas de 2° y 3° uso el resto en un pequeño estanque de acero inoxidable.

Datos Técnicos

Alcohol	: 14.5 %
Azúcar Residual	: 3.09 g/l.
Acidez Total	: 4.88 g/l.
pH	: 3.69
SO2 libre	: 20 ppm



ESTAMPA
Assemblages of Chile