

# Blend Malbec 2005



DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA

MALBEC 55%  
PETITE SYRAH 45%

Las uvas que componen nuestro ensamblaje de Malbec / Petite Syrah 2005 provienen de nuestra propiedad Estación en el corazón del Valle de Colchagua.

Plantadas en 2003 con 3.030 plantas por ha 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 Syrah (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 Syrah (cereza negra, licorizia).  
**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** : 6 a 8 toneladas por hectárea.  
**Epoca de Cosecha**: Petite Syrah el 12 de Abril.  
Malbec el 28 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 despalladas.

## Vinificación

- Madurez de Cosecha**: En promedio 25° 26° Brix para las dos variedades  
**Maceración en Frío** : 10°C por 3 días.  
**Fermentación** : Promedio de 28°C para ambas variedades.  
**Remontaje** : Manuales con inmersión de sombrero 5 veces al día.  
**Maceración Total** : Malbec, 11 días.  
Petite Syrah, 8 días.

## Guarda en Barricas

- Malbec (100%)** : Barricas francesas de 2° y 3° uso.  
**Petite Syrah (100%)** : 30% en barricas de 2° y 3° uso.

## Datos Técnicos

- Alcohol** : 14 %  
**Azúcar Residual** : 2.7 g/l.  
**Acidez Total** : 5.0 g/l.  
**pH** : 3.6  
**Sulfuroso** : 30 mg/l.



ESTAMPA  
Assemblages of Chile