

# Blend Malbec 2006

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA



MALBEC 65%  
PETITE SIRAH 35%

Las uvas que componen nuestro ensamblaje de Malbec / Petite Sirah 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

<b>Color</b>	: Rojo intenso con matiz violeta.
<b>Aromas</b>	: 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.
<b>Sabores</b>	: 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

<b>Rendimiento</b>	: Malbec: 8 toneladas por hectárea, con racimos muy sueltos y mas livianos. Petite Syrah: 10 toneladas por hectárea, presentando racimos pesados y apretados.
<b>Epoca de Cosecha</b>	: Malbec el 3 de Mayo. Petite Syrah el 21 de Abril.
<b>Selección</b>	: 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

<b>Maceración en Frío</b>	: Las uvas fueron enfríasdas a 10 °C y la fermentación se realizó en pequeñas cubas de acero inoxidable.
<b>Fermentación</b>	: La fermentación fue larga y suave con pick de temperatura de 28°C.
<b>Remontaje</b>	: Remontajes tradicionales, cortos 3 veces al día.
<b>Maceración Total</b>	: Malbec, 12 días. Petite Syrah, 15 días.

## Guarda en Barricas

<b>Malbec</b>	: Barricas francesas de 2° y 3° uso, donde se desarrollo la fermentación malolactica. La mitad restante se mantuvo en acero inoxidable para mantener la fruta.
<b>Petite Syrah</b>	: 30% en barricas de 2° y 3° uso el resto en un pequeño estanque de acero inoxidable.

## Datos Técnicos

<b>Alcohol</b>	: 14.4 %
<b>Azúcar Residual</b>	: 3.0 g/l.
<b>Acidez Total</b>	: 5.0 g/l.
<b>pH</b>	: 3.63
<b>SO2 libre</b>	: 32 ppm



ESTAMPA  
Assemblages of Chile