

# *Estate Malbec Petite Sirah 2009*



DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA

MALBEC 60%  
PETITE SIRAH 40%

Las uvas que componen nuestro ensamblaje de Malbec-Petite Sirah 2009 provienen de nuestra propiedad Estación en el corazón del Valle de Colchagua. Plantadas en 2003 con 3.030 plantas por hectárea y podadas con cargador apitonado, ambas variedades representan pequeñas superficies en nuestros viñedos orientadas a la más 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.

La Vendimia 2009 fue una excelente vendimia. En general fue un año seco, con una floración normal y cuaja muy abundante, particularmente en los valles fríos. Las temperaturas medias del verano fueron altas y las noches muy frescas. El mantener el riego, el manejo del follaje para evitar exceso de temperatura en el racimo, y el control de carga fueron fundamentales este año. Con este trabajo bien hecho, podemos decir que la vendimia 2009 es la mejor que hemos tenido en Viña Estampa.

## *Notas de Cata*

- Color** : Rojo intenso con matiz violeta.  
**Aromas** : Este nuevo ensamblaje posee una novedosa combinación entre fruta fresca (moras, guindas) aportadas por el Malbec con aromas más 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 macizos, pero suaves y de fina trama. Es un vino potente, de gran frescura y armonía.

## *Cosecha*

- Rendimiento** : Petite Sirah 12 ton/ha por sus racimos pesados y apretados. Malbec 8 ton/ha por sus racimos muy sueltos y más livianos.  
**Epoca de Cosecha** : Malbec 22 de abril. Petite Sirah 18 de abril.  
**Selección** : Transportadas a la bodega en cajas de 12 kg de capacidad. Se someten a una selección de racimos antes de ser despalladas.

## *Vinificación*

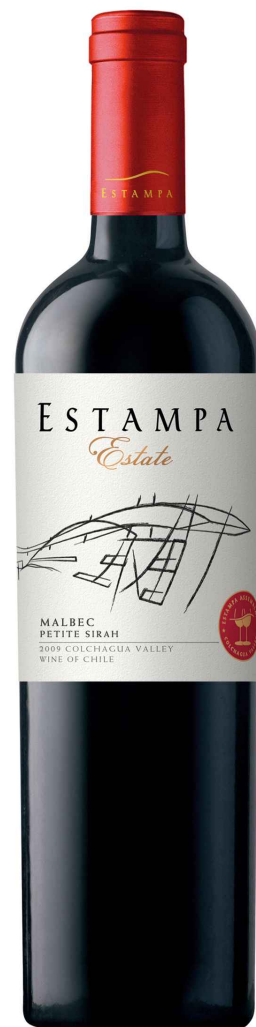
- Maceración en Frío** : Uvas fueron enfriadas a 10 °C por 3 días  
**Fermentación** : Se realizó en pequeñas cubas de acero inoxidable. Remontajes tradicionales, cortos 3 veces al día.  
**Temperatura** : Las temperaturas de fermentación oscilan entre los 25 y 28°C. La maceración final fue de 10 días para el Petite Sirah y de 15 días para el Malbec.

## *Guarda en Barricas*

- Malbec** : 50% del Malbec se descuba directamente a barricas francesas de 3° y 4° uso, donde se desarrolla la fermentación maloláctica. La mitad restante se mantiene en acero inoxidable para mantener la fruta.  
**Petite Sirah** : Se descuba y un 30% va a barricas de 2° y 3° uso, el saldo restante se mantiene en acero inoxidable.

## *Datos Técnicos*

- Alcohol** : 14,0 %  
**pH** : 3,58  
**Acidez Total** : 5,5 g/l.  
**Azúcar Residual** : 4,0 g/l.  
**SO2 libre** : 32 ppm  
**Producción** : 15.000 lt.



ESTAMPA  
Assemblages of Chile