



Malbec

VARIEDAD	Malbec
VALLE	Colchagua, costero
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso y aluvial
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOClima	El Malbec está cultivado en El Huaico, la zona más cálida del fundo, aunque por la situación del cuartel recibe cierta influencia de los vientos costeros.
COSECHA	Última semana de abril y primera de mayo. Manual, temprano en la mañana, en gamelas de 12-14 kg.
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despallado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28 °C, durante 10 días. Encubado total de 25 días. Fermentación maloláctica en estanque.
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	100% Malbec
PH	--
GRADO ALCOHÓLICO	--
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica, liviana.
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	8.672 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMPERATURA DE SERVICIO	16-17 °C
MARIDAJE	Por el estilo de nuestro Malbec se podría acompañar perfectamente con solomillo de cerdo a la mostaza, además de una carne mechada acompañada de suave arroz pilaf y por último unas croquetas de filete con tocino y finas hierbas.
NOTAS DE CATA	Intenso rojo violáceo, con mucha capa. Este vino destaca por sus notas florales (violeta), agrestes (poleo, boldo) y un fondo de fruta negra madura. La madera se ensambla perfectamente con unos tonos de especias dulces, tostados y café. En boca destaca su muy buena acidez, unos taninos presentes, pero redondos, y un sabroso y elegante final.

[chamán] Hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.