



CHAMÁN GRAN RESERVA MALBEC

AÑO 2023

VARIEDAD

Malbec

UBICACIÓN

Lolol (Sector La Hacienda)

SUELO

Franco arcilloso y aluvial

MATERIAL VEGETAL

Selección masal, pie franco

COSECHA

Primera quincena de abril. Manual, temprano en la mañana, para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 450Kg.

MESOClima

El Malbec está cultivado en El Huaico, la zona más cálida del fundo, aunque por la situación del cuartel recibe cierta influencia de vientos costeros.

GUARDA

9 meses en roble francés

GRADO ALCOHÓLICO

13,7°

TAPÓN

Técnico Diam 5

CONSERVACIÓN

8 a 10 años

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

Fase visual: Intenso rojo violáceo.

Fase olfativa: La primera nariz muestra sus claras notas a violetas, también frutas negras como moras y arándanos. La guarda en barricas francesas aporta aromas a especias dulces y suaves aromas tostados.

Fase gustativa: Tiene una boca fresca, concordante con lo que encontramos en nariz, presenta taninos elegantes.

VALLE

Colchagua Costa

CLIMA

Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN

1998

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Doble cordón

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta

VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130HL, a una temperatura controlada entre 23 y 27°C, durante 10 días. Encubado total de 25 días. Fermentación maloláctica en estanque.

MEZCLA

100% Malbec
pH 3,55

BOTELLA

Burdeos Cónica Baja. Ecológica

PRODUCCIÓN

8.000 botellas de 750 cc

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 a 17°C

