



RESERVA

MALBEC - PETIT VERDOT
2019

VIÑEDOS

Proveniente de nuestro Fundo San Rafael, Valle del Maule, los viñedos de más de 20 años están plantados sobre suelos de origen volcánico en laderas con diversas exposiciones solares. El clima mediterráneo del lugar, se caracteriza por presentar estaciones muy marcadas, con veranos secos e inviernos lluviosos. Estas condiciones edafoclimáticas determinan la producción de uvas concentradas y con una madurez

VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas entre los meses de abril y mayo, son fermentadas en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C, donde el nivel de extracción se determina diariamente por degustación de nuestros enólogos. Terminada la fermentación maloláctica el vino se guarda en un porcentaje en barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por un periodo variable de tiempo acuerdo al lote y tipo de aporte de madera requerido, además se mantiene un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

NOTA DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Frutas rojas y negras, cuero y especias.

Sabor: Frutillas y notas florales, moras y especias. Excelente balance entre taninos y acidez.

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

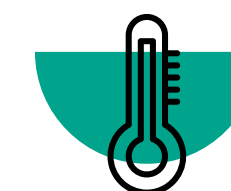
Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 75% Malbec, 25% Petit Verdot



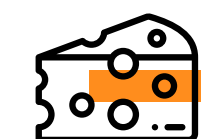
SUGERENCIA DE CONSUMO



16°C



**CARNES GRASAS A LA PARRILLA
O AL HORNO**



QUESOS MADUROS

Recommended storage conditions for bottled wine:
10-20°C / 65-75% RH, away from strong odors and direct light.