

# RESERVA

Malbec -  
Petit Verdot  
2021

## VALLE DEL MAULE

### 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 óptima.

### 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 de 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.

### Notas 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.



### Análisis:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 75% Malbec / 25% Petit Verdot

### Maridaje



LOMO AL  
CHAMPIGNON



CARNES ROJAS  
A LA PARRILLA



EMBUTIDOS



RIÑONES  
AL JEREZ

### Vegetariano



GUISO DE  
LENTEJAS



ALGA KELP  
RELLENO



PAKORAS  
DE HORTALIZAS



PAPAS  
RELLENAS

### Sugerencia de consumo



16°C



VEGANO