

# RESERVA



## Malbec - Petit Verdot 2022

VALLE DE 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.

### Sugerencia de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



### Análisis

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/l.

**Composición:** 75% Malbec, 25% Petit Verdot.

### Maridaje



Carnes Rojas  
a la Parrilla



Lomo al  
Champignon



Embutidos



Riñones  
al Jerez

### Vegetariano



Guiso de  
Lentejas



Alga Kelp  
Relleno



Pakorras de  
Hortalizas



Papas  
Rellenas



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:  
10 - 20°C, 65 - 75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.