

Colchagua Valley
CHILE

CAMINO MALBEC 2017 proviene de un pequeño viñedo en el área de Lolol en el Valle de Colchagua Costa, lugar renombrado por la calidad de sus variedades tintas.

CAMINO

By PULSO
CHILE

MALBEC 2017

El 2017 fue un año cálido: altas temperaturas, baja humedad y vientos importantes. Estas condiciones implicaron estar continuamente en alerta a la evolución de la madurez de las uvas para cosechar en el momento oportuno, que este año fue más temprano. Al estar a 35 Km del Océano Pacífico en línea recta, la viña se vio beneficiada por la vaguada costera que aumenta su efecto en años cálidos

El vino es un ensamblaje de Malbec, Cabernet franc y Merlot con una composición especial de fechas de cosecha y vinificaciones.

Una parte del Malbec se cosechó el 7 de Marzo para preservar frescura, acidez y notas a frutos rojos en el vino. Especialmente cuando se toman en cuenta las condiciones de año cálido.

Otra parte de la mezcla es una cofermentación entre Cabernet franc, Malbec y algo de Merlot cosechados el 28 de Marzo. Esto incorpora dos factores: la madurez correcta para el Cabernet franc y una nota de frutos negros y un perfil distinto para el Malbec. Al cofermentar se agregan capas extra de complejidad.

La fermentación se llevó a cabo con bayas enteras despalilladas, levaduras nativas, control de temperatura (que no exceden los 28-30°C), una extracción suave y un largo período de maceración post-fermentativa para lograr taninos suaves y una estructura firme.

Luego de 30 días de maceración en promedio, los vinos van a guarda en barricas y Flexcubes con un 10% de roble francés nuevo.

CAMINO MALBEC muestra un atractivo perfil de moras, arándanos, ciruelas e higos deshidratados, un buen equilibrio con una estructura aterciopelada y un final persistente.



ANÁLISIS

pH: 3,41
Azúcar Residual: 2,34 g/L
Acidez Total: 5,31 g/L
Alcohol: 13,0%