



MALBEC FORTIFICADO 2017 • Troisième Edition

VITICULTURE

Vignoble: Ces raisins proviennent du vignoble de San Carlos Malbec, situé près de Cunaco, au cœur de la vallée de Colchagua. Le vignoble a été planté il y a plus de 100 ans.

Sol: D'origine alluviale et de texture argilo-sableuse. Le sol est profond, extraordinairement poreux et a la capacité de gérer très bien l'apport d'eau aux racines tout au long de l'année, ce qui est très important pour la production de Malbec haut de gamme.

Climat: La saison 2016/2017 a commencé par un hiver normal, tant en pluviométrie qu'en température. Au début du printemps, les températures ont augmenté, ce qui a fait avancer le débourrage de 2 semaines, ce qui était à son tour très régulier. Au printemps et en été, les températures sont restées élevées, générant des conditions idéales pour une floraison, une nouaison et une véraison optimales, étant très régulières et de courte durée. Cela a généré une avance de 2 à 3 semaines dans la récolte. Les baies obtenues étaient plus petites et plus concentrées, et un rendement entre 10% et 15% inférieur. **Conduite de la Vigne:** La plantation a une densité de 4 464 pieds / hectare, avec une faible conduction en treillis et une taille au chargeur ou en double guyot. Floraison au printemps et au début de l'été; effeuillage manuel début mars à l'intérieur de la canopée pour augmenter l'aération des raisins.

VINIFICATION

Variété: Malbec 85%, Tannat 15%.

Techniques de vinification: Une première sélection de grappes a été réalisée dans le vignoble, où seuls les raisins ont été récoltés dans des conditions optimales pour l'élaboration de ce vin. Les raisins ont été sélectionnés manuellement avant d'être égrappés et broyés dans un pressoir. La fermentation alcoolique a permis d'extraire le maximum de tanins et de couleur, jusqu'au moment où l'alcool a été ajouté, après quoi il a été laissé macérer pendant 1 jour avec le marc. Le vin a été élevé pendant 24 mois dans de vieux fûts de chêne français et mis en bouteille plus tard sans filtrage.

Alcool: 17,5% vol.

pH: 3,35

Acidité totale: 6,17 g / L

Sucre résiduel: 80 g / L

Acidité volatile: 0,61 g / L

ANALYSES DE LABORATOIRE

NOTES DE DEGUSTATION

C'est un vin de belle couleur, parfumé et au nez très charmeur, marqué par les fruits rouges mûrs et les violettes. En bouche il est intense, complexe, très vif, avec du caractère et de l'onctuosité, ce qui laisse place à une finale profonde et persistante.

POTENTIEL DE GARDE

Prêt à boire maintenant ou à conserver jusqu'en 2030.