

**VARIEDAD:**

100% Malbec

ORIGEN:

Elaborado con los mejores viñedos de de Viña San Pedro plantados en el Valle del Maule, en una zona de lomajes suaves, suelos COLUVIALES. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.}

CLIMA:

La vendimia 2010 estuvo influenciada inicialmente por el "Fenómeno del Niño", la cual produce aumento en la temperatura del aire entre 1° a 2° C. La primavera 2009-2010 se presentó con temperaturas y lluvias levemente menores a un año normal y con presencia de algunas heladas en zonas específicas. El verano presento noche mas frescas permitiendo una buena amplitud térmica que generó bayas con alta acidez y mejor color. Posteriormente del terremoto las temperaturas aumentaron y se extendieron incluso hasta fines de abril, periodo en el cual tampoco se registraron precipitaciones, lo que permitió una cosecha tardía con uvas sanas y en condiciones óptimas. Se observaron racimos con peso normal, buena sanidad, los cuales originaron vinos frutales, de buena intensidad aromática y elegancia

VENDIMIA:

La uva se cosechó a mano muy temprano en la mañana, la cuarta semana de abril en cajas cosecheras de 10 kg.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío por 5 a 6 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 28°C a 29°C. Se realizaron 5 remontajes muy cortos por día, con la intención de mantener el orujo mojado todo el tiempo, para generar una extracción más suave. 30 días de maceración. El 100% de la mezcla tuvo guarda en barricas francesas por 12 meses. El 50% de las barricas eran nuevas y el resto, de segundo uso.

ANÁLISIS:

A°: 14.5%
AT: 5.66 g/L (C4H6O6)
pH: 3.53
AR: 3.2 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: Intenso y profundo color rojo rubí, con matices violetas.

Aroma: Gran intensidad aromática, elegante y compleja nariz, marcada por frutos negros como arándanos (berries), y ciruelas, combinadas con aromas tostados y ahumados, y sutiles notas a vainilla, chocolate y violeta.

Paladar: En boca en un vino intenso, equilibrado, concentrado, con muy buena estructura y acidez, con taninos maduros, dulces y suaves. Presenta un final intenso y prolongado.

Puede ser bebido inmediatamente, o bien, guardado por 4 a 7 años.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar aves de caza, carnes rojas y quesos cremosos. Sírvasse preferentemente a 17°C.