



MALBEC
GRAN RESERVA SINGLE
VINEYARD
VALLE DEL BIO BÍO

ANÁLISIS

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 3,43 g/l

pH: 3,68

Azúcar residual: 2,30 g/l

PORTA

WINE

VALLE DEL BIO BÍO

Se ubica a 500 km al sur de Santiago y su clima mediterráneo templado recibe la influencia del océano y de la cordillera de Los Andes en pie de monte. Las precipitaciones anuales totalizan 1,200 mm y los suelos son muy diversos, desde arcillosos, arenosos, con piedras en degradación, y derivados de cenizas volcánicas.

VIÑEDO

Ubicado en Negrete, en los fundos Miraflores y Santa Ana. El primero es un viñedo de lomajes, que posee influencia directa de frías brisas de la cordillera de Los Andes, y viento polar. De suelos graníticos, con arcillas rojas y piedras de origen volcánico en degradación. Santa Ana, es un sector plano, con influencia directa de la ribera del Biobío, con brisas matinales y al atardecer. Suelos arenosos y profundos.

COSECHA

Primera semana de mayo.

10 toneladas por hectárea.

VINIFICACIÓN

Se despalilla y se realiza un molido suave de todas las uvas.

Luego se realiza maceración en frío durante 5 días a 8°C.

Fermentación por 15 a 21 días a 24-26°C en estanques especiales cónicos de 15 toneladas.

Remontajes especiales según el origen de la uva.

Maceración post fermentativa de 5 a 21 días, según degustación.

Fermentación maloláctica 100% en barricas.

CRIANZA

16 meses en barricas francesas de 225 L, 100% de la mezcla.

EMBOTELLADO

Abril.

NOTAS DE CATA

Vino con un intenso y profundo color rojo cereza, con matices marrón. Expresa aromas tales como pimienta blanca, té negro, delicadas notas de violeta, arándanos y murtila con un fondo de hierbas silvestres y hojarasca, corteza de roble, bosques del sur y piedras volcánicas. En boca expresa taninos redondos y suaves. Vino profundo, largo, con cuerpo medio y sedoso.

MARIDAJE

Carnes de caza como jabalí, mollejas, cordero al palo, pastas con salsas fuertes, quesos maduros. Carnes rojas bien sazonadas que equilibren la fuerza del vino.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA

Entre 17° y 18°C.