

# X-Tasis Reserve

## MALBEC - PETIT VERDOT 2015

### Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

75% Malbec

25% Petit Verdot

### Análisis

Alcohol: 13,0% por Volumen

Ph: 3,63

Acidez Total: 5,31 g/l

Azúcar Residual: 3,80 g/l

### Crianza

50% de la mezcla final fue envejecida en barricas viejas de Roble Francés por un periodo de 10 meses.

### Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas y llevadas a la bodega cuidando de proteger al máximo la fruta. La fruta es despallada pero no molida para minimizar rotura de bayas. Ambas variedades fueron sometidas a maceración fría (10°C) por 5 días. Luego la fermentación alcohólica se produjo a temperaturas de entre 25-26°C en el caso de la Malbec y 28-30°C en caso de la Petit Verdot. La maceración total, se extendió durante 20-25 días en Malbec y 18-20 días en caso de Petit Verdot.

Tempranamente el vino es mezclado en las proporciones antes descritas y sometido a crianza, donde la fermentación maloláctica sucede. Finalmente la mezcla fue estabilizada naturalmente en frío durante el invierno y filtrada antes de ser embotellada.

### Reporte de la Vendimia

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registro. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada.

Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos.

De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

### Notas de Cata

Vino de intenso y oscuro color rojo - violáceo. Gran intensidad aromática donde notas a violeta, ciruelas, mora y tabaco, se acompañan del dulzor y humo que entrega el paso por barrica. La boca es de gran volumen donde la Malbec aporta jugosidad y taninos dulces, mientras que la Petit Verdot contribuye con la estructura, largo y persistencia que caracteriza este vino.

### Maridaje

Carnes grasas, a la cacerola y de larga cocción. Cordero es una muy buena opción.

