



BAJO SIETE

RESERVA

MALBEC

2016

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Las uvas fueron cosechadas y llevadas a la bodega en bins de 400 kg. La fruta fue despalillada y no molida, cuidando de romper lo mínimo las bayas. Algunos de los tanques fueron sometidos a una maceración en frío pre-fermentativa de 3 a 4 días a 10°C, otros no. La fermentación alcohólica se prolongó por aproximadamente 7 a 10 días a temperatura entre 22°-26°C con 3 remontajes por día. El volumen de mosto bombeado así como la incorporación de aire, dependieron de la etapa de la fermentación en la que se encontraba este y su degustación enológica. Luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

CRIANZA

60% de la mezcla final fue envejecida en barricas viejas de Roble Francés y Americano por un periodo de 9 meses.

REPORTE DE VENDIMIA

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas, pero el otoño fue también frío y húmedo. Todo esto resultó en rendimientos acotados y un desarrollo fenológico de la planta lento durante toda la temporada lo que repercutió finalmente en una cosecha retrasada, menores alcoholes y acideces más elevadas.

Los vinos tintos, en general, resultaron con aromas muy intensos, frutales, grados alcohólicos moderados y muy frescos en boca.

NOTAS DE CATA

Gran intensidad de color rojo cereza violáceo caracteriza a este Malbec, junto con una intensidad aromática importante con predominancia de aromas a frutas negras y especias, acompañadas por una leve nota a menta fresca en el fondo y toques de vainilla y caramelo.

La boca tiene una entrada suave con un cuerpo medio que entrega gran jugosidad, taninos redondos y dulces, para terminar en un final fresco y persistente.

MARIDAJE

Excelente para carnes asadas y a la cacerola, como la plateada chilena. Otra opción son pastas con salsas potentes.

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	Viñedo San Rafael
Sector:	San Rafael
Composición varietal:	98% Malbec 2% Petit Verdot
Alcohol:	13,3°
pH:	3,63
Acidez Total:	5,80 g/L
Azúcar:	3,2 g/L

