

De color rojo rubí intenso, fresco con taninos de buena estructura, redondos, con carácter, medio a largo donde destacan frutos como arándanos, moras y notas a cedro, que lo hacen ideal para compartir con carnes asadas, pastas, quesos semi maduros aunque como siempre recomendamos hacerlo en la compañía de buenos amigos

CONTAO'

MALBEC
2019



ANALISIS BASICO

VALLE DE COLCHAGUA
2019 | SIN FILTRADO
RENDIMIENTO 2019 8.300 kg/ha
100% MALBEC

PRODUCCIÓN 1257 botellas
GUARDA ————— 7 años
CRIANZA 26 Meses en barricas
3º y 4º uso.

ALCOHOL	13,8°
AZÚCAR RESIDUAL	1,36 g/l
pH	3,51
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,65 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	5,35 g/L



NUESTRAS UVAS

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur-oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como el Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos.

Al sector seleccionado se le realizan labores específicas, como poda, manejos de follaje y trabajos con rendimientos controlados. Con una densidad de plantación de 4167 pl/ha y una edad de 9 años, se obtuvieron rendimientos de 8.300 kg/ha.

Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en pie de monte, con pendiente muy suave, con suelos de origen graníticos donde predominan las arcillas y una buena retención de humedad.

Durante el invierno del año 2018 se registraron 790 horas frío y 470 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia en este periodo se logran mantener las buenas condiciones de la fruta a maduración.

Altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido produce un pequeño adelanto en las cosechas, permitiendo obtener buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas a mano en un proceso que no toma más de 2 horas desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración. La fermentación se realiza en recipientes plásticos de 800 kg de capacidad, utilizando sólo levaduras nativas, y demoran en promedio 15 días. Remontajes suaves y manuales favorecen la extracción de taninos más elegantes.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en barricas francesas de 3° y 4° uso y una crianza por 25 meses.

SUGERENCIAS

PERIODO DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o bien ser guardado por 7 años

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C VERANO

18°C INVIERNO

DECANTACIÓN

Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.

MARIDAJE



Ideal para acompañar con carnes, pastas, verduras asadas, guisos suaves, quesos semimaduros &