



MALBEC

GRAND RESERVE LA PORFIA

Variedad: Malbec
Año: 2002
Valle: Rapel
Composición: Malbec 85%/Syrah 15%

Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 12.4°
PH: 3,76
Acidez total: 4.90 g/l
Azúcar Residual: 1.52 g/l
SO₂ libre: 25 ppm a embotellar

Clima: Mañanas frías, tardes tibias.

Suelo: Lomaje, franco arenoso, pedregoso, con buena permeabilidad.

Fecha de cosecha: 10 de abril

Cosecha: Manualmente cosechadas en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y se remueven las hojas. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.

Vinificación: Despalillado y molienda suave. Maceración prefermentación por 3 días a 15°C.

Fermentación alcohólica: en cubas de acero inoxidable entre 25° y 28°C.

Prensado: Maceración total 3 semanas. Prensado basado en la degustación. Sólo deja correr el vino en la mezcla.

Envejecimiento: Un año en barricas de roble francés (60%) y roble americano (40%), 30% de ellas son nuevas.

Fecha de embotellación: Julio del 2003

Descripción del vino

Visual: Rojo rubí semi intenso, reflejos oscuros violáceos, lágrimas numerosas y lentas.

Nariz: Muy agradable, junta sabores de ciruela, cuesco de cereza, cacao, tabaco, cilantro, pimienta blanca, flores lila, ahumado liviano y vainilla.

Boca: Ataque en boca ancho, franco, abre sobre medio paladar llenador, con buena estructura apoyada en un equilibrio ácido tónico jugoso, siendo los taninos presentes sin agresividad, y con un final de boca sostenido y perseverante. Los aromas de madera terminan la boca.

Es un vino de reserva, donde los múltiples e intensos sabores frutales y vegetales están apoyados por aromas provenientes del envejecimiento en barricas de encina.

La boca es muy llenadora, redonda y complementa bien los sabores inicialmente percibidos. Este vino de buen volumen con taninos intensos y suaves a la vez, tiene un potencial de guarda de 6 años.

Sugerencias

Acompañará el cordero y el conejo de manera espectacular. También se puede servir con cazuelas, quesos condimentados, asados.

Degustar a 18°C.

BOTALCURA
WINERY · CHILE
WWW.BOTALCURA.CL
BM

