

MALBEC

GRAN RESERVA LA PORFIA

Variedad: Malbec
Año: 2005
Valle: Maipo
Composición: Malbec 85% /
Cabernet Franc 8% / Carignan 7%

Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 14,0°
PH: 3,58
Acidez total: 5,94 g/l (ac tartárico)
Azúcar Residual: 3,40 g/l

Clima: Días cálidos con tardes frescas, lo que produce una diferencia de temperatura entre el día y la noche.

Suelo: Plantación sobre suelos pedregosos con buena permeabilidad.
De origen aluvial con influencia del río Maipo.

Fecha de Cosecha: Abril.

Cosecha: Manual en bins de media tonelada. La selección de racimos se realiza en la planta, y el deshoje antes de la vendimia. Se cosecha sólo en la mañana para mantener la temperatura fresca de la fruta.

Vinificación: Se realizó el despalillado de los racimos y la rotura suave de la baya. Luego se dio paso a la maceración prefermentativa en frío en cubas de acero inoxidable a 15°C por tres días.

Fermentación alcohólica: En cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 25 y 28°C. La maceración posfermentativa se produjo durante dos o tres semanas.

Prensado: Tiempo total de maceración fue de tres semanas. Los cortes se realizan en base a la degustación y el vino prensa no fue incluido en la mezcla.

Envejecimiento: El vino estuvo un año en barricas de roble francés (75%) y americano (25%). El 30% de las barricas eran nuevas.

Fecha de embotellación: diciembre 2006

Producción total: 6.000 botellas

Descripción del vino

Visual: Color rojo semirubí con matices violáceos oscuros.

Nariz: Notas integradas de vainilla y humo, con aromas expansivos de melón, violeta, guinda, chocolate y especias.

Boca: Ataque amplio en boca, franco y abierto en paladar medio, con una acidez fresca que apoya su condición jugosa, agradable al paladar; moderada a los intensos taninos con un final de boca largo y persistente. Aromas de madera subyacentes permanecen en boca.

Este estilo de vino reserva combina los sabores intensos de frutas y las notas

de especias con el importante papel que juega la barrica. En boca, la estructura llena y redonda complementa las características de las frutas percibidas inicialmente en la nariz. Este Malbec tánico y de cuerpo pleno tiene un potencial de guarda de hasta seis años.

Sugerencias:

Para una combinación espectacular de comida y vino. Servir este Malbec con cordero a la parrilla o conejo dorado a fuego lento. También es buen complemento para estofados, quesos sazonados y carnes a la parrilla.

Servir a temperaturas entre los 18 y 20°C.

BOTALCURA
WINERY • CHILE
WWW.BOTALCURA.CL

