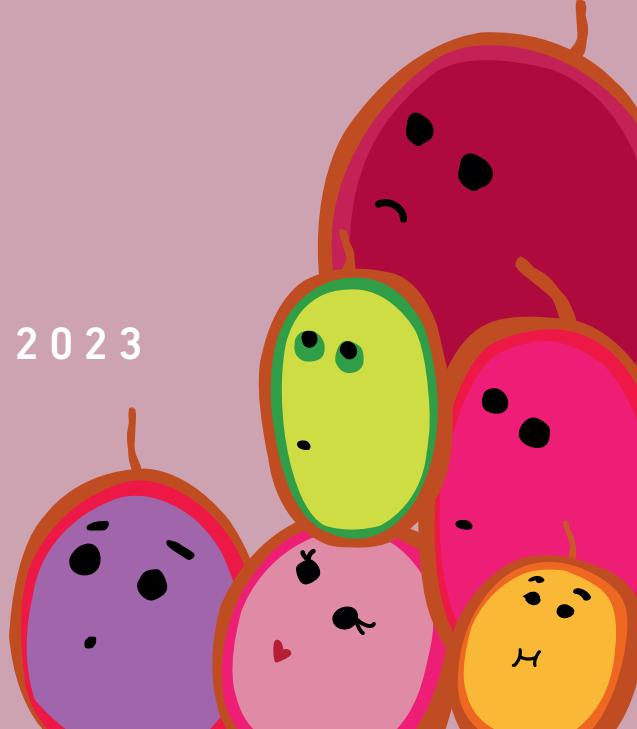




EL CANCHERO 2023

Marcela Chandía

Vino
100% Malbec



Viñedo

Valle de Almahue, parras de 12 años.

Suelos

Franco arcilloso, con lomajes.

Producción

8.000 Kg/Hectárea

Fecha de cosecha

18 de abril

Cosecha

Manual, en pequeñas bandejas plásticas. Selección de uvas en el viñedo y bodega.

Análisis del vino

Alcohol: 14,4 %

pH: 3,56

Acidez total: 4,95 g/L

Azúcar residual: 1,84 g/L

Vinificación

Maceración pre-fermentativa por 8 días. La fermentación se realizó con temperaturas entre 26-28 °C. Se realizaron remontajes para extracción de aromas, sabores y taninos provenientes de la uva. Posteriormente se realizó una maceración post-fermentativa de 10 días, para la polimerización de los taninos, haciéndolos redondos y amigables. El vino fue posteriormente trasegado a barricas, para su fermentación maloláctica.

Guarda en barricas

El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas francesas. 25% nuevas y el resto en barricas de segundo y tercer uso.

Notas de Cata

Color: Profundo y brillante rojo rubí con tintes violetas.

Aromas: Frutas rojas maduras, cassis, regaliz, vainilla, clavo de olor y especias, proveniente de su crianza en barricas de roble francés.

Sabores: Posee sabores a frutillas maduras, cerezas, arándanos y regaliz. Con taninos seductores, de boca redonda y cuerpo robusto. Vino largo y complejo.

Este Canchero te invita a seguir conociéndolo y disfrutándolo copa a copa.

