



## EL CANCHERO 2023

*Marcela Chandía*

Vino  
100% Malbec

### *Vitigno*

Valle de Almahue, parras de 12 años.

### *Suelos*

Franco arcilloso, con lomajes.

### *Producción*

8.000 Kg/Hectárea

### *Fecha de cosecha*

18 de abril

### *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 trasgado a barricas, para su fermentación maloláctica.

### *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

### *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.

