



# PUERTO VIEJO WINES

RESERVA

MALBEC 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13,5% vol
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,3 g/L (ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

## CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

## VIÑEDO

**Año de plantación:** 2000  
**Suelo:** Rocoso, textura franco arcillosa  
**Sistema de conducción:** Espaldera vertical  
**Rendimiento:** 15 ton/hectárea  
**Cosecha:** Manual, a mediados de marzo.

## VINIFICACIÓN

**Maceración:** 15 - 25 días  
**Extracción:** Remontaje tradicional  
**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus), desarrollándose a temperaturas entre 25°C y 28°C.  
**Guarda:** Envejecimiento por 6 meses en barricas francesas y americanas.

## NOTAS DE CATA

**Appearance:** Color rojo oscuro  
**Nose:** Delicados y elegantes aromas a casis y frutos negros.  
**Mouth:** Muestra una interesante combinación de frutos rojos y negros, junto con notas de vainilla y moca.

## MARIDAJE

Carnes rojas.