

LFE900 MALBEC

2018 / D. O. VALLE DE COLCHAGUA/MONTAÑAS DE PUQUILLAY ALTO

90% MALBEC, 10% SHIRAZ.

VIÑEDO

Características del Viñedo: Viñedos de montaña plantados entre 600 y 900 metros sobre el nivel del mar. Cada bloque está plantado con un varietal/clon/portainjerto específico en función del suelo, la pendiente, la altitud y la exposición al sol.

Clima: Clima mediterráneo, temperatura media de 27°C en el mes más caluroso del año (3°C menos que el fondo del valle de Colchagua en promedio), 725 mm de precipitación media anual.

Suelos: 15 hectáreas plantadas, definidas como unidades de terroir y bloques únicos, en suelos rocosos de origen granítico y volcánico en capas esquistosas. Los bloques de Malbec son especialmente diversos en orientación, profundidad y tipo de suelo. Esto proporciona a nuestros enólogos una amplia gama de componentes con diferentes características aromáticas desde florales, especiadas y frutales, y para la estructura en elegancia, equilibrio y potencia. La elección de cada bloque y componente dependerá de lo representativo que sea de la añada y de su potencial cualitativo y de envejecimiento.

Edad promedio de las vides: 11 years.

Clones: 180, 4, 595- 46B

TIEMPO EN MADERA

18 meses en roble francés y americano 80% roble neutro 20% roble nuevo.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De color rojo violeta intenso, este Malbec tiene carácter, intensidad y nariz expresiva. Con notas a frutillas, ciruelas, arándanos, junto a elegantes expresiones florales y cárnicas que demuestran la diversidad del terroir del que provienen sus uvas. En boca es un vino potente, largo, jugoso y de buen volumen, con taninos marcados, pero a la vez maduros y sabrosos, que logran gran elegancia, gracias a la acidez natural y su crianza de 18 meses en barricas francesas y americanas.

MARIDAJE

Carne a la parrilla con risotto de nata, Pierna de cordero asada al horno con verduras.

PREMIOS

Berliner Wein Trophy 2021 • GOLD
Descorchados 2021 • 94 Puntos.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 15%
Acidez Total (H2SO4): 3,47 g/L
pH: 3,8
Azúcar Residual: 2,15 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

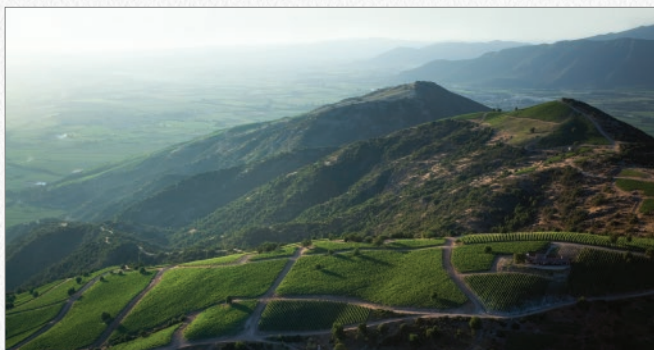
15 - 18 °C / 59 - 64 °F



CHILE VALLE DE COLCHAGUA • VI REGIÓN



MONTAÑAS DE PUQUILLAY ALTO



LUIS FELIPE
EDWARDS
WINE OF CHILE

