

# ALIWEN

## RESERVA

### Viñedos

#### Origen

Valle del Maule

#### Variedad

100% Malbec

### Vendimia y vinificación

#### Cosecha

La cosecha fue efectuada de manera manual en bins plásticos de aproximadamente 350 Kg. La cosecha se realizó durante la primera quincena de abril.

#### Recepción

Se realizó una selección cuidadosa de racimos para luego ser despalillados y sus granos suavemente molidos macerando por aproximadamente 48 horas.

#### Fermentación

La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable con control automático de temperatura. Ésta duró en promedio 7,5 días a una temperatura máxima de 28°C. Se realizaron 3 remontajes diarios con 2 “delestages” a la mitad de la fermentación.

Maceración post – fermentativa: Se realizó en promedio durante 10 días.



## MALBEC

### Envejecimiento

Un 70% del vino fue introducido en barricas francesas, americanas y húngaras de 2° y 3er uso durante un promedio de 9 meses en que además se realizó la fermentación maloláctica. El restante 30% permaneció en tanques de acero inoxidable para aportar el componente “frutal” al vino.

### Notas de Cata

Este vino tiene un intenso y profundo color rojo rubí. En la nariz, deliciosos sabores a berries, ciruelas y cerezas negras, seguidos por aromas a pimienta y leves toques a vainilla y chocolate negro. Es un vino moderno que presenta un perfecto balance entre la fruta y la madera, entregando complejidad y elegancia. Su estructura final es amplia y redonda, gracias a la presencia de la barrica que se ha integrado de excelente forma. Combina perfectamente con todo tipo de asados, quesos maduros y salsas agri dulces. Guisos y hierbas son otro punto de unión con este vino.

### Enólogo

Carlos Concha

# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885