

LOMAS DEL VALLE®

MALBEC
2010

100% Malbec
Average Yield / *Rendimiento promedio*: 4 tons/ha

HARVEST - COSECHA

From May 17th to 20th. Initial bunch selection in the vineyard and then on sorting table. The grapes were destemmed and gently crushed.

Del 17 al 20 de Mayo. Cosecha a mano durante las horas las más frías del día. Provenientes de un cuartel previamente seleccionado, las uvas pasan por una nueva selección estricta antes de ingresar en la bodega.

WINEMAKING - FERMENTACIÓN

All grapes underwent a cold soak for 5 days at 10°C with 1 punch down per day to keep the cap wet.

After the cold soak, the must was heated to 18°C to start the fermentation.

The wine was fermented in opened tanks with 3 to 4 punch down per day and one rack and return at the optimal time during fermentation.

Tannin management was carefully monitored to ensure appropriate

extraction, looking for nice and gentle tannins using low temperatures.

Once fermentation was complete, there was post maceration for 5 to 7 days with one pump-over per day.

Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 5 días a 10 °C con un remontaje al día para mantener la tapa mojada. Fermentación en cubas de acero inoxidable con 3 a 4 remontajes diarios y 1 delestaje en el momento óptimo de fermentación. Se monitorea cuidadosamente los procesos de extracción buscando la obtención de taninos agradables y suaves gracias a una fermentación a bajas temperaturas.

Maceración post-fermentativa: 5 a 7 días con 1 remontaje al día.

CHEMICAL ANALYSIS - ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14% vol Ph: 3,44

Total Acidity - *Acidez Tot.*: 4,68 g/L Volatile Acidity - *Acidez Vol.*: 0,40 g/L

Residual Sugar - *Azucares res.*: 2,98 g/L

TASTING NOTES - NOTAS DE CATA

Rich, dark and juicy, our Malbec shows its concentration with its intense violet color.

Fresh and very fruity, the mouth is plenty of grapefruit and fig.

Amazing natural acidity typical of the terroir.

Nuestro Malbec muestra su concentración en su color violeta profundo.

Con aromas intensos de fruta fresca, la boca de pomelo y de higo termina en un final deslumbrante gracias a su buena acidez típica del terroir.



"This Malbec is super juicy, full of red fruit notes and spice framed in a light body. It's the type of red to serve cool, with fish off the grill."

90 pts - Wine&Spirits
Magazine

<< Back

www.lomasdelvalle.cl