

FILOSOFÍA

La cuidadosa selección de uvas para nuestro vino de autor, PULSO, nos deja lotes de altísima calidad que son usados en esta nueva creación dando origen a Petit Pulso, un vino que muestra toda la fruta, concentración y versatilidad del Malbec de la zona de Lolol.

ENOLOGÍA

La uva se cosecha y selecciona de forma manual y las bayas se dejan enteras. El vino se mantiene en contacto con las pieles por más de 30 días. Una pequeña parte del Malbec se fermenta con escobajos. La extracción es extremadamente cuidadosa para obtener taninos finos y sedosos. Para lograrlo, una buena herramienta es trabajar con levaduras nativas y tener un buen control de las temperaturas durante la fermentación.

La guarda es en barricas usadas, huevos Apollo y Flexcubes. Sin clarificar y con filtración gruesa.

VIÑEDO

Las viñas que dan origen a Petit Pulso están ubicadas en la zona costera del Valle de Colchagua.

La region goza de un clima Mediterráneo: 350 mm de precipitaciones anuales concentradas en invierno, temperaturas moderadas a altas en verano, reguladas por la brisa que viene de las montañas en la mañana y del Pacífico por la tarde. Es un valle muy pequeño rodeado por cordones montañosos de los cuales se originaron los suelos de granito descompuesto, en profundidades variables dependiendo de la pendiente.

Su textura Franco-arenosa es la que le otorga al vino sus aromas florales característicos.

Rendimiento: 8 ton/há

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La lluvia del invierno fue un poco más abundante que en años anteriores, dejando el suelo con una buena reserva de agua para comenzar la temporada. A una linda y soleada primavera le siguió un verano con un peak de temperaturas en Febrero.

El resto de la época de maduración fue lenta y uniforme.

Estas condiciones dieron origen a uvas con un buen equilibrio aromático y de acidez. El resultado es un vino con una estructura delicada y elegante, profundo, con gran acidez y una nariz abundante en arándanos, higos y notas de violetas.

Fecha de cosecha: 17– 24 Marzo

Composición: 94% Malbec – 6% Cabernet franc

PETIT PULSO

Colchagua Valley Coast



ANÁLISIS

pH: 3,65

Azúcar Residual: 1,74 g/L

Acidez Total: 5,22 g/L

Alcohol: 13,0%