

Valle de Colchagua
CHILE

CAMINO MALBEC 2022 es una cautivante mezcla de Malbec proveniente de un pequeño viñedo en la zona de Lolol (Valle de Colchagua) y Cabernet sauvignon cultivado en suaves laderas del Valle de Cauquenes. Ambas en pie franco.

Elegir un Camino significa optar por una travesía, un viaje o una aventura. En 2022, esta búsqueda me llevó hasta la zona de Lolol en el Valle de Colchagua, como también a un rincón privilegiado del Valle de Cauquenes. En el primero encontré un Malbec (87%) intenso y floral y, en el segundo, un muy expresivo y delicado Cabernet Sauvignon (13%) proveniente de un suelo lleno de cuarzo.

Fue un año con uvas de excelente calidad y sanidad, con una maduración equilibrada que dio una larga ventana de oportunidad para una cosecha en el punto de madurez óptima para cada variedad.

El Malbec fue cosechado la segunda semana de marzo y el Cabernet sauvignon la tercera del mismo mes. Con esto se busca frescor y un buen nivel de acidez, además de taninos suaves y refinados.

Las bayas, despalladas pero sin moler, se vinificaron en Huevos Apollo y Flexcubes en pequeños lotes, sin maceración fría para no hacer uso excesivo de energía y se dejaron tomar temperaturas de inicio de fermentación al calor del sol. Las levaduras nativas fermentaron alcanzando temperaturas máximas de 28°C y pisoneos suaves lograron una extracción cuidadosa. Se hicieron maceraciones post-fermentativas largas de unos 30 días. La fermentación maloláctica también ocurrió de forma natural.

Al momento del prensado, se incorporó de inmediato la prensa de mejor calidad en ambas variedades y se hizo una guarda de un año en barricas usadas de 300 L el Malbec y 225 L el Cabernet. El vino tuvo sólo una filtración gruesa.

Este encuentro de orígenes y variedades, elaborado con mínima intervención, da lugar a un vino de un profundo color violáceo. En nariz, combina frutas rojas y negras, mientras que en boca se caracteriza por una rica acidez y frescura, gracias a la influencia de ambos suelos.

CAMINO

By PULSO
CHILE

MALBEC 2022



ANÁLISIS

pH: 3,71
Azúcar residual: 2,79 g/L
Acidez total: 5,27 g/L
Alcohol: 13,6 %