



PULSO
WINES • CHILE

MALBEC 2023
VIÑEDOS DE LOLOL
PRODUCCIÓN TOTAL: 1.289 BOTELLAS



VIÑEDOS

Las viñas que dan origen a este vino, están localizadas en la zona costera del Valle de Colchagua. La región goza de un clima Mediterráneo: 400 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 Océano Pacífico en 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: 10 ton/há

Pie: franco

Cosecha: manual

VINIFICACIÓN

La vinificación está compuesta de diferentes métodos en pequeños lotes:

- Levaduras nativas
- Largas maceraciones post-fermentativas
- Vinificación tradicional con bayas enteras
- Bayas enteras + 30% escobajos reincorporados
- Bayas enteras maceradas en Flexcubes por más de 120 días
- Cabernet franc fermentado con bayas enteras
- Crianza de 18 meses en barricas usadas y Huevos Apollo que permiten microoxigenación
- Sin clarificación y filtración muy gruesa

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La temporada inició con una primavera más fresca y un contenido de agua en el suelo superior respecto a los últimos años. Las altas temperaturas de febrero adelantaron la vendimia, lo que permitió conservar el equilibrio característico de este vino. La combinación de distintos métodos de vinificación aporta gran parte de la complejidad que lo define. Es una cosecha que destaca por su marcada expresión de frutos rojos en nariz. Su notable acidez natural realza su perfil gastronómico, convirtiéndolo en un excelente acompañante de diversas propuestas culinarias. Pulso 2023 incorpora un 10% de Cabernet franc al Malbec.

ANÁLISIS

pH: 3,32

Acidez Total: 3,92 g/L

Alcohol: 13%

Azúcar residual: 1,45 g/L

Fecha de cosecha: 2 de marzo 2023

Embotellado: 13 de septiembre 2024

info@pulsowines.com

www.pulsowines.com

[@pulso_wines](https://www.instagram.com/pulso_wines)

Ximena Pacheco