

UNGRAFTED GRAVEL SOILS



UNGRAFTED MALBEC 2022

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

• ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combinan perfectamente con esta variedad.

• VARIEDAD

100% Malbec.

• FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas la primera semana de abril.

• VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Después de la selección en el viñedo, las uvas se despalillaron y seleccionaron antes de ser transferidas a estanques de acero inoxidable, donde se sometieron a una maceración en frío antes de la fermentación espontánea con levaduras nativas. Después de 10 días de maceración post fermentación y tras completarse la fermentación maloláctica, el vino se traspasó a barricas francesas para un periodo de envejecimiento de 6 meses. Este es un vino sin clarificación que solo se filtra ligeramente antes del embotellamiento.

• SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

• CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

• NOTAS DE CATA

De intenso color púrpura y con un carácter muy perfumado con marcadas notas a violetas, arándanos y grafito. Este Malbec presenta una fruta fresca y crujiente acompañada de muy suaves taninos y vibrante acidez que hacen que el vino se prolongue hacia un largo final.

ALCOHOL: 13%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

