

Mil Demonios Malbec 2023

Viñedo:

Se mezclan 2 orígenes, el primero, Viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua y el segundo es el viñedo El Olivar, que esta plantado sobre un Piedmont de origen geológico, con pendiente entre 5 y 8%.

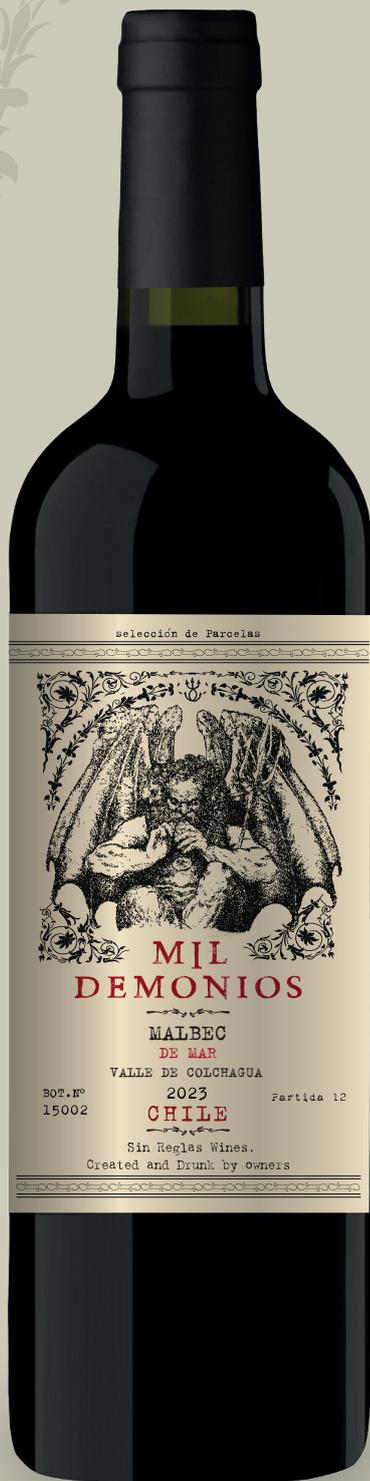
Suelo: San Carlos presenta un suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año lo cual es muy beneficiosos para la producción de Malbec de alta gama. Por otra parte, El Olivar posee un suelo que presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de arcilla con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una alterita fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima:

La temporada 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.



Mil Demonios Malbec 2023



Manejo del viñedo:

La plantación tiene una densidad de 4167 - 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad:

Malbec 100%

Cosecha:

Las uvas fueron cosechadas entre el 27 de marzo y el 8 de abril del 2023.

Técnicas de vinificación:

La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 24 y 26° C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración post-fermentativa de alrededor de 6 a 9 días.

Guarda:

Un 24% del vino estuvo por 12 meses en barricas usadas de roble francés, un 25% en fudres de roble francés sin tostar, un 14% se mantuvo en huevos de concreto, mientras que el 37% restante se crio en cubas de acero inoxidable para mantener la intensidad de fruta y frescor.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,58