

VINO HECHO A MANO

MAULE MALMAU MALBEC



Un vino de cuna ruda y salvaje

Todo comenzó en un campo abandonado a su suerte, en el Valle del Maule, lugar en donde el enólogo argentino Matías Michelini descubrió un paraíso que crecía en forma salvaje. Fue amor a primera vista y de inmediato asumió el desafío de vinificar estas uvas de Malbec de parras añosas. A la hora de hacerlo, los protocolos y métodos estándar quedaron fuera, eligiendo la bodega taller de 'House Casa del Vino' para desarrollarse.

¿El resultado? Una bebida milagrosa bautizada como Malmau, juego de palabras que honra su origen, Maule, y a la cepa que le dio la vida, Malbec.



Matias Michelini
Asesor Enológico Zorzal



VINO HECHO A MANO

MAULE MALMAU

MALBEC

100% Malbec

Origen

Campo Pencahue, Valle del Maule.

Vinificación

Uvas cosechadas en forma manual, en 3 fechas diferentes, esto para tener una visión general de la maduración de las uvas en el viñedo. Despalillado y selección convencional, fermentación alcohólica 50% en huevos de concreto y 50% en tanques de acero inoxidable, levaduras nativas, sin adición de nutrientes. Maceración post-fermentativa por 30 días. Ecurrido y prensado directo a barricas donde se desarrolla la fermentación maloláctica.

Guarda

12 meses en barricas de 500 litros de roble francés, 50% nuevas y 50% de segundo uso.

Comentarios de degustación

Color: rojo intenso, con tonalidades violáceas.

Aroma: notas a berries y violetas, con un toque mineral.

Sabor: potente en boca con taninos redondos y texturados. Acidez presente, que lo hace fresco y muy natural.

Tº de servicio: 16°C

Maridaje: carnes grasas de larga cocción, como cabrito y cordero.

Potencial de guarda: 10 años.

Análisis 2013

Alcohol: 15%

pH: 3,3

Acidez Total: 4,5 g/L

Azúcar Residual: 1,7 g/L

