

## Valle del Biobío

Se ubica a 500 km al sur de Santiago y su clima mediterráneo templado recibe la influencia del océano y de la cordillera de los Andes en pie de monte. Las precipitaciones anuales totalizan 1,200 mm y los suelos son muy diversos, desde arcillosos, arenosos, con piedras en degradación, y derivados de cenizas volcánicas.

## Viñedo

Valle del Biobío

Ubicado en Negrete, en los fundos Miraflores y Santa Ana. El primero es un viñedo de lomajes que posee influencia directa de frías brisas de la cordillera de los Andes, y viento polar. Suelos graníticos, con arcillas rojas y piedras de origen volcánico en degradación. Santa Ana es un sector plano, con influencia directa de la ribera del Biobío, con brisas matinales y al atardecer. Suelos arenosos y profundos.

## Cosecha

Primera semana de mayo.  
10 toneladas por hectárea.

## Vinificación

Uvas 100% despalilladas y suavemente molidas.  
Maceración en frío por 5 días a una temperatura de 8°C.  
Fermentación por 15 a 21 días a 24-26°C en estanques especiales cónicos de 15 toneladas.  
Remontajes especiales según el origen de la uva.  
Maceración post-fermentativa de 5 a 21 días, según degustación.  
Fermentación maloláctica 100% en barricas.

## Envejecimiento

14 meses en barricas francesas de 225 litros, 100% de la mezcla.

## Embotellado

Abril

## Notas de Cata

Vino con un intenso y profundo color rojo cereza, con matices marrón. Expresa aromas tales como pimienta blanca, té negro, delicadas notas de violeta, arándanos y murtila con un fondo de hierbas silvestres y hojarasca, corteza de roble, bosques del sur y piedras volcánicas. En Boca expresa taninos redondos y suaves. Vino profundo, largo, con cuerpo medio y sedoso.

## Maridaje

Aves de caza como jabalí, mollejas, cordero al palo, pastas con salsas fuertes, quesos maduros. Carnes rojas bien sazonadas que equilibren la fuerza del vino.

## Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 17 y 18°C.



## GRAN TERROIR MALBEC VALLE DEL BIOBÍO

### Análisis

Alcohol	:	14%
Acidez	:	3,4 g/l
pH	:	3,6
Azúcar residual	:	2,30 g/l