

DATOS TÉCNICOS:

PH: 3,54

Acidez: 5,31 g/L ácido tartárico

Alcohol: 13,3 % v/v

AV: 0,65 g/L ácido acético

MR: 2,38 g/L

Contiene sulfitos



Sintruco Malbec nace en la zona del Valle de Panamá, Santa Cruz, Valle de Colchagua. Proveniente de parras de 5 años conducidas en espaldera, con sistema de riego por goteo. Este viñedo está sobre un suelo de origen granodiorítico, suelos pobres y profundos.

Su cosecha fue realizada el 21 de marzo donde alcanzó su madurez fenólica óptima.

Este vino fue vinificado en una cuba de acero inoxidable de 2.500 L de capacidad. Un 60% de la uva es despalillada y seleccionada, parte de la uva es levemente rajada para que desprenda sutilmente su jugo, mientras que el otro 40% fermento con raquis. Comienza con una maceración en frío de 5 días. La fermentación alcohólica es llevada a cabo con levaduras nativas del viñedo, en donde se realizan remontajes breves para homogenizar el contenido de la cuba, extraer taninos, color y proveer a las levaduras de lo que necesitan. Las temperaturas son controladas para que no superen los 25-26°C. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se dejan pieles, semillas y vino en contacto por 10 días adicionales. El descube se realiza y se mezcla el vino gota con el vino resultante de prensado de las partes sólidas. Para la guarda, 875 litros en huevo flex y 225 litros en barrica de 7 usos de roble francés, en donde completa una guarda total de 15 meses.

El resultado son 1.241 botellas.



COLOR: color rojo intenso y profundo.



NARIZ: destacan los aromas a frutos negros como la granada y el arándano, además de una nota terrosa que aporta el raquis.



SABOR: es fresco y equilibrado, un vino fácil de beber con un muy buen medio.

Se recomienda servir a no más de 17°C. Es perfecto para acompañar todo tipo de carnes, preparadas al horno, cacerola o parrilla, un aperitivo con jamones y quesos maduros, pastas con salsas fuertes y una buena conversación.