



LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

MALBEC
MOMENTOS, RESERVA

D.O. Valle de Curicó
PH: 3,60
Acidez: 5,48 gr/lit
Alcohol: 13,5°
Azúcar residual: 5,0 gr/lit
Rendimiento por ha: 12 tons



De color rojo-violeta. Aromas de fruta, como cerezas negras con tonos florales y tabaco. De buena intensidad en boca, suave y delicado al final.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y trasladadas a la bodega en bins, donde fueron cuidadosamente trituradas y llevadas a estanques de acero inoxidable. Aproximadamente un 80% de la fruta se sometió a una maceración en frío a 10° Celsius, por tres días para obtener mayor color y una mejor extracción de sabores frutales. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas de entre 28° y 30° Celsius con cuatro remontajes diarios.

La duración de la maceración posfermentativa dependió del desarrollo individual de cada lote y el contacto con los orujos se prolongó por cinco a siete días. Luego de esta maceración el 70% del vino fue envejecido por aproximadamente de seis meses, en barricas de roble francés, de una antigüedad de dos a tres años para ayudar a redondear el vino y contribuir con la redondez de los taninos. Una vez que la mezcla final fue elaborada, el vino fue decantado en forma natural y levemente filtrado antes de ser embotellado.

PREMIOS



MARIDAJE



Lomo
vetado



Cordero
Asado



Jamones
Ahumados



Tocino

TEMPERATURA SUGERIDA

16 a 18° C

POTENCIAL DE GUARDA

4- 6 Años.



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM