

# TUNQUEN

## COOL COASTAL WINES

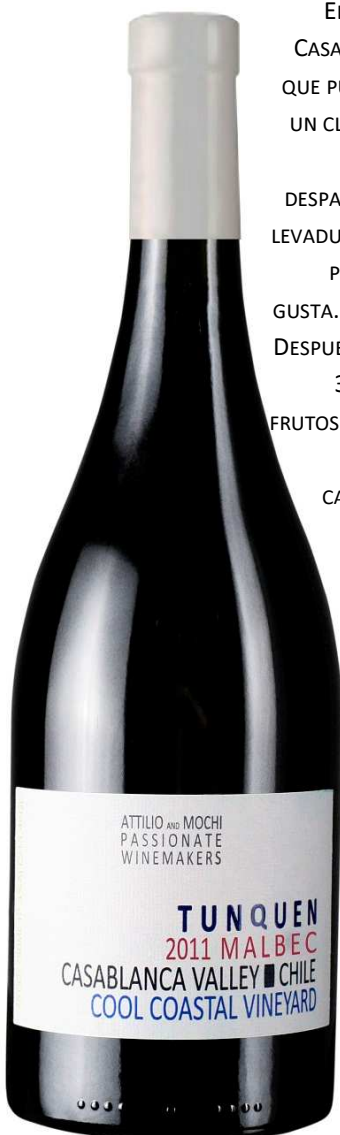
ATTILIO AND MOCHI  
PASSIONATE  
WINEMAKERS

**Ubicación** Casablanca está localizada en la zona central de Chile, a lo largo de la Ruta 68, que une Santiago a Valparaíso, Patrimonio Histórico por la UNESCO. El viñedo de Malbec está ubicado en el sector oriental del Valle, conocido como Lo Ovalle. Las vides están plantadas en una loma suave, y el suelo es franco arenoso.

**Clima** Casablanca tiene un clima mediterráneo. La estación de crecimiento es esencialmente seco, pero el Valle es famoso por las nieblas matinales que trae la Corriente de Humboldt. Este es el factor clave que mantiene la temperatura baja en la zona y causa un período de maduración muy lento para las uvas.

**Temporada 2011** Un invierno muy frío y heladas en la primavera de 2010 abrieron pasaje a un verano de temperaturas moderadas en 2011. Esta también fue una temporada bastante seca, con 210mm de lluvias, bastante por debajo de la media del Valle. Estas condiciones provocaron una reducción natural en los rendimientos de las parras y las condiciones óptimas de las uvas llegaron con dos semanas de retraso en relación a los años normales.

**Vinificación** Las uvas provienen de un cuartel ubicado en una pequeña loma, orientada al poniente. Cosechado por la mañana del 23 de mayo, la selección fue manual. Debido a que este ha sido un año muy frío, preferimos sacar todos los tallos a 100% de los racimos. Una maceración en frío con remontajes durante 6 días extrajeron aromas muy fragantes. La fermentación se llevó a cabo en pequeños bins de 1.000L, con pisoneos y remontajes. Elegimos utilizar levaduras salvajes y temperaturas alrededor de 28°C. Cuando la fermentación terminó, bajamos la temperatura y realizamos una maceración extendida con remontaje una vez al día. Elevado a barricas francesas de 3 a 5 años, el vino se benefició de la maloláctica natural, y lo dejamos madurar durante 15 meses. No utilizamos barricas nuevas en su crianza, y no lo filtramos.



## TUNQUEN 2011 MALBEC CASABLANCA VALLEY ■ CHILE COOL COASTAL VINEYARD

### 12 BARRICAS PRODUCIDAS

EL MALBEC NO ES UNA UVA TRADICIONAL EN EL VALLE DE CASABLANCA, Y ESTE TUNQUEN ES UNO DE LOS POCOS VINOS QUE PUEDEN MOSTRAR LAS CUALIDADES DE ESTA VARIEDAD EN UN CLIMA TAN FRÍO. COSECHAMOS MANUALMENTE EN 23 DE MAYO. EN LA BODEGA HICIMOS DOBLE SELECCIÓN Y DESPALILLAMOS 100% DE LOS RACIMOS. FERMENTAMOS CON LEVADURAS SALVAJES EN CONTENEDORES DE 1.000 LITROS, LOS PEQUEÑOS LOTES GENERANDO LA COMPLEJIDAD QUE NOS GUSTA. LAS TEMPERATURAS ESTUVIERON ALREDEDOR DE 28°C. DESPUÉS DE DESCANSAR 15 MESES EN BARRICAS FRANCESAS DE 3 A 5 AÑOS, LOGRAMOS DELICADAS NOTAS DE ESPECIAS, FRUTOS ROJOS MUY FRESCOS, UN TOQUE DE VIOLETA Y AROMAS MINERALES. PARA CONSERVAR TODAS ESTAS CARACTERÍSTICAS, NO LO FILTRAMOS, POR LO QUE PODRÍA ENCONTRAR ALGUNOS SEDIMENTOS. ESTE ES NUESTRO PRIMER MALBEC, Y ESTAMOS MUY ORGULLOSOS.

  
Marcos Attilio

  
Angela Mochi

### Notas de Marcos

*Cuándo pienso en este Malbec, una parrilla y el horno son las imágenes que me ven inmediatamente a la cabeza. Carnes jugosas, empanadas, pollos grillados con hierbas son mis preferidos.*

Alcohol 14.5 GL  
Azúcar residual 1,3g/L  
Acidez (tartárica) 7g/L  
pH 3,1



[www.TunquenWines.com](http://www.TunquenWines.com) / [info@tunquenwines.com](mailto:info@tunquenwines.com) / +56 (9) 73882671



[Facebook.com/TunquenWines](https://www.facebook.com/TunquenWines)



[@TunquenWines](https://twitter.com/TunquenWines)