

Codegua Malbec 2019

Parcela Las Estacas

Lagar de Codegua



Região, País: Alto Cachapoal, Chile

Classificação legal: D.O. Rancagua

Uvas: 100% malbec (0,85 hectares – 1.200 garrafas produzidas)

Álcool: 14,0%

Amadurecimento: em carvalho francês de diferentes usos

Características: cor rubi violácea. Sedutoras notas florais e terrosas acompanhadas de agradáveis camadas de frutas vermelhas. Na boca é sedutor, refinado, com taninos bem delineados e um final longo e agradável.

Harmonização: fraldinha com batatas rústicas e molho bernaise, parrilla de morcillas com vegetais na grelha, empanadas chilenas.

Temperatura: servir a 14°C

Outras informações

Produtor: Viñedos Lagar de Codegua é uma vinícola familiar, de origem italiana, localizada nos sopés da Cordilheira dos Andes, a cerca de 650 metros acima do nível do mar, no Vale do Alto Cachapoal. As primeiras vinhas foram plantadas em 1998 e atualmente estão dispostas em 60 hectares. Inicialmente o foco esteve voltado para as uvas Cabernet Sauvignon e Syrah, expandindo-se ao longo do tempo para outras variedades tintas. Lagar de Codegua é integrante do MOVI, um pequeno e seletivo grupo de produtores de vinhos chilenos, que busca oferecer ao mundo vinhos de alta qualidade que reflitam o lugar que lhes deu origem.

Clima: mediterrâneo, quente e seco com chuvas concentradas no inverno.

Solo: rochosos de origem aluvial, de textura argilosa e boa drenagem

Viticultura: são usados compostos naturais para evitar o uso de fertilizantes químicos. Irrigação feita por gotejamento na vinha com a água proveniente do degelo dos Andes. Parcela de Malbec plantada em 2006.

Vinificação: colheita manual, fermentação espontânea realizada com o uso de leveduras nativas em temperaturas relativamente baixas com 15% dos engaços a fim de aportar estrutura e maior complexidade. Leves remontagens. Terminada a fermentação alcoólica o vinho é transferido para barricas de 225L de carvalho francês de diferentes usos, com fermentação malolática, por 12 meses. Estabilização natural e ligeira filtragem antes do engarrafamento.

Guarda: 5 anos