



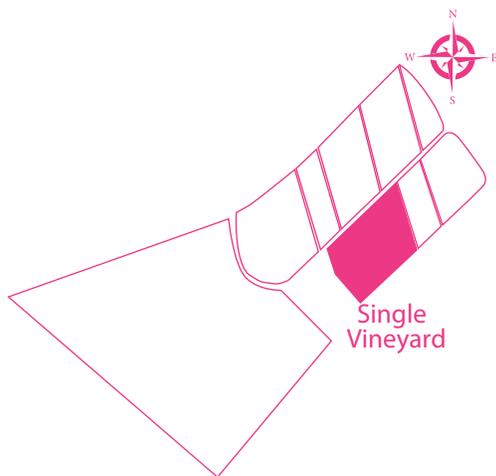
ATTILIO & MOCHI  
Passionate Winemakers



Somos Marcos ATTILIO y Angela MOCHI, brasileños. Dejamos nuestro país para construir un sueño en el Valle de Casablanca. De un viñedo con 8 variedades, hacemos vinos de clima frío, a escala humana y que hablan de nuestro terruño. Nuestras manos están en cada parte del proceso, desde el cultivo hasta el embotellado. Somos conscientes de la importancia de los recursos naturales y enfocados en la sustentabilidad. Nos desafiamos constantemente a mostrar aspectos menos conocidos del mosaico del vino chileno. Nos acompañan Franc, un "simpático" Labrador negro y Ví, la más loca de las perritas.



## MALBEC 2019



### ORIGEN

DO: Valle de Casablanca, Chile

Variedad: 100% Malbec

Ubicación del Viñedo: Sector de Orrego Arriba, en el "corredor del viento", por el lado poniente del Valle, en dirección a la Costa

Suelo: Areno arcilloso profundo, dividido en 2 sectores. El norte con más granito descompuesto y el sur, con arcillas negras

Plantación: Espaldera de alta densidad, 1.5m x 1.0m, en orientación NO-SE, optimizando insolación y ventilación

Control de Plagas: Orgánico, no certificado.

Nutrición: Compost (residuos de la bodega, guano de vaca y de caballo) y extracto de algas para micro elementos

### VINIFICACIÓN

Cosecha: Manual, en 22 y 25 de abril del 2019

Selección: Manual, en el campo

Despalillado: 100%

Maceración en frío: 5 días a 5°C

Fermentación: a 22–25°C con 2 remontajes diarios, determinados por degustación para finalizar

Maceración pos fermentativa: 12 días con 1 remontaje diario en los primeros días

Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas

### CRIANZA

100% en barricas, 7 de roble francés, 3 de roble americano y 3 de roble europeo, tostados M-, M y M+

Tiempo de crianza: 14 meses, 6 nuevas, las demás de 2° y 3° uso

### EMBOTELLADO

Estabilización: Natural, 2 inviernos

Filtración: No

Fecha de envasado: 22 de Marzo de 2021

Producción: 3.770 botellas

### ANÁLISIS

Alcohol: 12.8%

Azúcar Residual: 2.83 g/L

Acidez Total: 5.93 g/L (tart)

pH: 3.4

Este Malbec es encantador, con notas florales y de frutos rojos muy características de la variedad.

Un vino vivaz, goloso, con buena estructura, taninos muy suaves y deliciosa persistencia.



Producimos & Usamos  
Energía Solar



Economizamos  
Agua



Cuidamos el  
Medio Ambiente



Compostamos



Reciclamos

