CUATRO ALMAS
WINES

GRAN RESERVA

CORDÓN DE FUEGO

MALBEC

Denominación de Origen: Valle de Cachapoal – Almahue
Composición: 100% Malbec
Alcohol: 14°
Crianza en barrica: 12 meses en barrica francesa
Cosecha: Vendimia manual en cajas de 10 kilos
Fermentación: Fermentación con levaduras nativas y maceraciones prolongadas para resaltar fruta y estructura

Suelo
Suelos de origen aluvial, profundos y con presencia de gravas y arcillas que favorecen la retención hídrica y el desarrollo equilibrado de la vid. Estas condiciones permiten una expresión aromática intensa y taninos sedosos, característicos del Malbec cultivado en Almahue.

Clima
Almahue presenta un clima mediterráneo cálido, con días soleados y noches frescas influenciadas por la cercanía de la Cordillera de los Andes. Esta amplitud térmica permite una maduración lenta y pareja, potenciando los aromas florales, la jugosidad y la intensidad frutal del Malbec.

Cosecha
La vendimia 2019 se caracterizó por una madurez equilibrada y una fruta excepcional. El Malbec mostró un notable desarrollo aromático, con excelente intensidad colorante, taninos redondos y un frescor natural que aporta vivacidad al vino. Las uvas fueron cosechadas en su punto óptimo para preservar su carácter jugoso y floral.

Notas de cata
Este Malbec Gran Reserva presenta un profundo color violáceo. En nariz es cautivador, con aromas de fruta azul y negra madura —arándanos, moras— acompañados de delicadas notas florales de violetas y sutiles matices de especias y cacao provenientes de la barrica.
En boca es amplio y jugoso, con textura sedosa, taninos maduros y redondos, y un equilibrio notable entre estructura y frescura. Su final es largo, elegante y sorprendentemente vibrante. Una expresión única del Malbec de Almahue.

Maridaje
Perfecto para acompañar carnes rojas magras a la parrilla (entraña, lomo liso, filete), cerdo en preparaciones sabrosas como costillar o plateada, pastas con hongos o salsas de carne, empanadas de pino, y tablas de quesos semicurados y fiambres.