

## ESTATE COLLECTION MALBEC ROSE 2009



### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en el Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 13 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 4.167 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Malbec 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano, el 3 de Abril de 2009.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque, pasando por un intercambiador, con el objetivo de bajar la temperatura del mosto entre 9° y 11°C. Las uvas molidas fueron maceradas por 24 horas antes de escurrir el mosto, por gravedad, hacia otro estanque. El mosto frío se decantó por 72 horas, para lograr la separación del jugo claro de las borras. La fermentación fue realizada por levaduras seleccionadas y duró 21 días. El vino fue madurado junto a sus lías finas por 4 semanas, antes de ser estabilizado, filtrado y embotellado.

**Roble:** No se utilizó roble para la elaboración de este vino.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	13,7	%vol.
pH:	3,01	
Acidez Total:	5,7	g/L
Azúcar Residual:	4,3	g/L
Acidez Volátil:	0,42	g/L

**NOTAS DE CATA** De color violeta brillante, en nariz muestra aromas a frutillas, cerezas y pétalos de rosas. En boca evidencia notas a manzanas rojas y arándanos, acompañadas de una fresca acidez que otorga un final bien estructurado.