



MALBEC ROSE ESTATE COLECTION 2011

VITICULTURA

Viñedo: Estas uvas proviene del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 10 años.

Suelo: De origen aluvial, textura franco arcillosa, con buen drenaje, lo cual permite mantener el óptimo nivel de crecimiento de la planta, con el objetivo de lograr un gran potencial de aromas frutales.

Clima: Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, mejor intensidad aromática y frescura.

Manejo del viñedo: Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 92%, 8% Syrah

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano, durante la segunda semana de marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue se despalillo y maceró en prensa por 3 horas a una T° de 8 a 10°C, con el objetivo de extraer aromas y algo de color. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada de entre 13 a 14°C. Una vez terminada la fermentación, se realizó un movimiento de lías para mejorar la integración y delicadeza del vino, luego de lo cual fue suavemente filtrado y envasado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.3%vol.

pH: 2.98

Acidez Total: 5.96 g/L

Azúcar Residual: 2,60 g/L

Acidez Volátil: 0,32 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color rosado pálido, brillante y muy llamativo. La nariz es intensa, con frutas frescas donde sobresalen las frambuesas, frutillas y notas florales que recuerdan rosas de colores. En boca es fresco, jugoso, intenso, sedoso y muy fácil de tomar.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Ideal para beberse como aperitivo y para acompañar quesos suaves. Temperatura recomendada al servir: 9 a 10°C