



## RESERVA ESTATE COLLECTION ROSE 2013

### VITICULTURA

**Viñedo:** Estas uvas provienen del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 12 años.

**Suelo:** Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

**Clima:** La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. En promedio los blancos se cosecharon entre 2 a 3 semanas más tarde que en un año normal. Las uvas tintas, por su parte, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

**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. No se realiza deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el fin de obtener un vino más fresco, intenso y de buen volumen.

### VINIFICACIÓN

**Varietal:** Malbec 92%, Syrah 8%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas los días 15 y 16 de marzo.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 4 y 6 horas en frío a una temperatura aproximada de 8 a 10°C, con el objetivo de extraer precursores aromáticos, color y sabores contenidos en la piel. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 8°C, luego de lo cual se inoculó con levaduras seleccionadas. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable entre 13 y 15°C. Una vez terminada la fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses realizando batonage cada 1 semana, para mejorar su integración y volumen, luego de lo cual fue suavemente filtrado y envasado.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12% vol.

pH: 3,14

Acidez Total: 6.02 g/L

Azúcar Residual: 2,80 g/L

Acidez Volátil: 0,17 g/L

### NOTAS DE CATA

Presenta un delicado y elegante color rosado pálido. En nariz muestra aromas a frutas rojas ácidas, berries, grosellas, que se entremezclan con notas florales. En boca es fresco, frutal, con carácter, dando paso a un final persistente y placentero.