

### RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC ROSE 2015



#### VITICULTURA

**Viñedo:** Estas uvas proviene del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 11 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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de bancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos bancos son más complejos que intensos en nariz, con bocas frescas y de gran volumen.

**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. Despuntos 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

**Variedad:** Malbec 98%, Syrah 2%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 27 de febrero y 6 de marzo.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despallada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 2 y 4 horas en frío a una temperatura aproximada de 8 a 10°C, con el objetivo de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10°C, luego de lo cual se dio paso a la fermentación alcohólica, la cual se realizó en cubas de acero inoxidable entre 13 y 16°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: 3,16

Acidez Total: 6,57 g/L

Azúcar Residual: 3,0 g/L

Acidez Volátil: 0,23 g/L

#### NOTAS DE CATA

Este Malbec Rose Reserva presenta un color rosado pálido brillante. En nariz sus aromas son sutiles y frescos, destacando las frutas rojas como guinda, frutillas, frambuesas. En boca es un vino ligero, fresco, frutal y equilibrado con un final persistente y placentero.