



ESTATE COLLECTION RESERVA ROSE 2012

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: 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: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 94%, 6% Syrah

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano, durante la primera 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: 13.5%vol.

pH: 3.1

Acidez Total: 6.43 g/L

Azúcar Residual: 3.3 g/L

Acidez Volátil: 0,29 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color rosado pálido brillante. En nariz muestra aromas intensos de frutillas, frambuesas más sutiles notas florales. En boca evidencia notas a frutas blancas, acompañadas de una fresca acidez que da paso a un agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.