

RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC ROSE 2014

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: 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 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se torno benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presento noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

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 93%, Syrah 7%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 27 de febrero y 4 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 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: 12,5% vol.

pH: 3,15

Acidez Total: 5,81 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,24 g/L

NOTAS DE CATA

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

