



RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC ROSE 2016

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, donde se encuentra el viñedo San Carlos, 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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron bajas en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual ralentizó la madurez de las distintas variedades, provocando un retraso de la cosecha. Los vinos rosados obtenidos son aromáticos y complejos con bocas de buen volumen y muy frescos.

Manejo del Viñedo: Los viñedos tienen una densidad entre 4.167 y 5.000 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

Varietal: Malbec 85%, Syrah 15%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 3 y 4 de marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 2 y 4 horas en frío a una temperatura de 8 a 10°C. Esto con el objeto de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 26 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 realizándose batonaje cada 1 semana para mejorar su integración y volumen. Luego de lo cual fue suavemente filtrado y envasado.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,5 %

pH: 3,3

Acidez Total: 4,4 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,19 g/L

NOTAS DE CATA

En color este vino presenta un tono rosa muy pálido tipo “tela de cebolla” con destellos brillantes con tonos rojo teja claro. En nariz se muestra un vino frutal con notas a frutas rojas como guinda, frutilla y frambuesas con ligeras notas de arándano. En boca prevalece su frescor y delicadeza con una persistencia media conservando su nobleza y vives.