



## RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC ROSE 2017

### VITICULTURA

**Viñedo:** Estas uvas proviene del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 13 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 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 15 a 20% más bajo. Los vinos blancos y rosados de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

**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 100%.

**Cosecha:** Se cosecha en 2 etapas: La primera (aprox 65% de la mezcla) fue cosechado entre el 19 y 20 de febrero, buscando una acidez natural más alta y un alcohol de alrededor de 11,5%. Al mismo tiempo se obtienen aromas primarios más frescos del tipo tioles. La segunda porción de uvas fue cosechada alrededor de un mes más tarde, alcanzando niveles de alcohol de alrededor de 13-13,5% con mayor madurez, aportando la boca y volumen a la mezcla.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada hacia la prensa y sin macerar, 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 14 y 18°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:** 3,34

**Acidez Total:** 6,02 g/L

**Azúcar Residual:** 2,9 g/L

**Acidez Volátil:** 0,16 g/L

### NOTAS DE CATA

De color rosado muy pálido, destaca por sus intensos aromas primarios del tipo tioles, flores blancas, pimienta rosada, y frutas rojas. En boca es un vino joven, fresco, jugoso, intenso y sencillo, perfecto para la terraza o la piscina.