



RESERVA MALBEC ROSE 2018

VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas são provenientes do vinhedo San Carlos, localizado no coração do Vale de Colchagua. Os quartéis possuem uma idade média de 14 anos.

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, argilo-arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano.

Clima: A temporada 2017 - 2018 iniciou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram o processo de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma bastante uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. Em média os brancos foram colhidos entre 1 a 2 semanas mais tarde que em um ano normal. As uvas tintas, por sua vez, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C, graças às boas temperaturas registradas durante março e abril puderam alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais elevada, sendo colhidas em torno de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural.

Manejo do vinhedo: Os vinhedos apresentam uma densidade entre 4.167 e 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara e produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos em primavera e início do verão. Não foi realizada desfolha para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação, com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e de bom volume.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%.

Colheita: A colheita ocorreu em duas etapas: A primeira parte foi colhida em 3 de março, buscando uma acidez natural mais elevada, ao mesmo tempo que são obtidos aromas primários mais frescos. A segunda porção de uvas foi colhida no dia 6 de abril, em torno de um mês mais tarde, alcançando maiores níveis de álcool, concentração e com uma maior maturação da fruta, contribuindo com boca e volume à mescla.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada em direção à prensa e, sem macerar, o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 10°C, sendo após este período submetido à fermentação alcoólica realizada em cubas de aço inoxidável entre 14°C e 18°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho foi mantido em contato com suas borras de leveduras por 2 meses realizando bâtonnage 1 vez por semana, para melhorar sua integração e volume, sendo após esta etapa suavemente filtrado e engarrafado.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 12,5% vol.;
pH: 3,32;
Acidez Total: 3,9 g/L;
Açúcar Residual: 1 g/L;
Acidez Volátil: 0,25 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor rosada muito pálida, destaca-se por seus intensos aromas a frutas vermelhas frescas, com suaves notas de flores brancas. Em boca é um vinho jovem, suculento, frutado, com uma acidez refrescante e um final agradável.

FAMILY OWNED SINCE 1935