



RESERVA MALBEC ROSE 2019

VITICULTURA

Viñedo: Estas uvas proviene del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 15 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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas. En general es un año que muestra muy buenas calidades con vinos tintos de gran color, más elegantes y de taninos más finos y blancos con carácter algo más maduro y de mejor volumen 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. Despuntes de brotes en primavera ya 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 fue cosechado el 21 de febrero, buscando una acidez natural más alta y al mismo tiempo se obtienen aromas primarios más frescos. La segunda porción de uvas fue cosechada el 25 de marzo, alrededor de un mes más tarde, alcanzando mayores niveles de alcohol, concentración y con una mayor madurez de fruta, aportando 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: 3,33

Acidez Total: 6,44 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0,20 g/L

NOTAS DE CATA

De color rosado pálido brillante, En nariz muestra aromas a frutas rojas acidas y durazno blanco, que se entremezclan con notas florales blancas. En boca es un vino fresco, frutal y equilibrado con un final persistente y agradable.