



RESERVA MALBEC ROSE 2019

VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas são provenientes do vinhedo San Carlos, localizado no coração do Vale de Colchagua. Os quartéis possuem uma idade média de 15 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 2018 – 2019 iniciou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com a ocorrência de precipitações nos meses de setembro e outubro, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações em 1 ou 2 meses. Devido a isto os estados fenológicos apresentavam um atraso de cerca de 1 semana. O verão apresentou temperaturas máximas de 28 °C até a última semana de janeiro. Neste momento, diversas ondas de calor elevaram as máximas até 36 °C ou 38 °C, o que gerou uma desigualdade no pintor, especificamente nas variedades mais tardias. Adicionalmente isto foi responsável por um bloqueio que atrasou a maturação destas variedades tardias. No caso das variedades mais precoces, a etapa do pintor foi bastante homogênea e o calor gerou uma antecipação da maturação. O outono, por sua vez, foi bastante benéfico, com máximas mais baixas permitindo esperar com tranquilidade a suavização dos taninos, que em certo momento se mostraram muito secos pelo efeito das altas temperaturas. Em geral é um ano que mostra boa qualidade com vinhos tintos de excelente cor, mais elegantes e de taninos mais finos e brancos com caráter um pouco mais maduro e de melhor volume em boca.

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 21 de fevereiro, 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 25 de março, 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: 3,33;

Acidez Total: 6,44 g/L;

Açúcar Residual: 1 g/L;

Acidez Volátil: 0,20 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De brilhante e pálida coloração rosada, no nariz mostra aromas a frutas vermelhas ácidas e pêssego branco, que se mesclam com notas de flores brancas. Em boca é um vinho fresco, frutado e equilibrado com um final persistente e agradável.