



## RESERVA MALBEC ROSE 2020

### VITICULTURA

**Viñedo:** Estas uvas proviene del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 16 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 2019 – 2020 comenzó con un déficit de lluvias terminado el invierno. Este déficit de agua se mantuvo durante la primavera, entrando en un período de sequía que obligó a regar con anticipación los viñedos con respecto a los años anteriores. Además, la primavera tuvo eventos de heladas en algunos sectores de Colchagua, generando una disminución en los rendimientos, generándose jugos y vinos con un mayor nivel de concentración. El verano se presentó con altas temperaturas, lo cual aceleró la madurez y permitió al mismo tiempo, llegar con una extraordinaria sanidad a cosecha, la cual se adelantó entre 10 a 15 días, en comparación a un año normal.

**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 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:** Las uvas fueron cosechadas la tercera semana de febrero.

**Técnicas de vinificación:** La uva se despalilló y fue ingresada a la prensa, donde el jugo que escurrió fue decantado por 36-48 hrs. La fermentación se realizó a 14-16° C y una vez terminada, el vino se mantuvo en contacto con sus lías más finas, para mejorar el balance y volumen.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 13% vol.

**pH:** 3,42

**Acidez Total:** 6,08 g/L

**Azúcar Residual:** 1 g/L

**Acidez Volátil:** 0,19 g/L

### NOTAS DE CATA

Presenta un color palo rosa muy pálido y brillante. En nariz es perfumado, con notas que recuerdan las flores y frutas blancas, lichi y frambuesa. Es boca es vibrante, pero al mismo tiempo cremoso y de rica textura, joven y jugoso, un vino perfecto para tardes de primavera y verano, terraza o piscina.



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935