



## RESERVA MALBEC ROSE 2020

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Estas uvas provêm do vinhedo San Carlos, localizado no coração do Vale de Colchagua. Os quartéis tem uma idade aproximada de 16 anos.

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

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com um déficit de chuvas no final do inverno . Este déficit de água se manteve durante a primavera, entrando em um período de seca que obrigou a regar com antecipação os vinhedos com relação a anos anteriores. Além disso, a primavera apresentou eventos de geadas em alguns setores de Colchagua, gerando uma diminuição nos rendimentos, gerando mosto e vinhos com um maior nível de concentração . O verão apresentou-se com altas temperaturas, o que acelerou a maturação e permitiu ao mesmo tempo , obter uma extraordinária sanidade na colheita ,a qual adiantou-se entre 10 a 15 dias, em comparação a um ano normal.

**Manejo do vinhedo:** Os vinhedos têm uma densidade entre 4.167 e 5000 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e poda longa ou guyot dupla. Despontes de brotes na primavera e no início do verão . Não se realiza desfolha para manter os cachos de uva cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o fim de obter um vinho mais fresco, intenso e de bom volume.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Malbec 100%.

**Colheita:** AAs uvas foram colhidas na terceira semana de fevereiro.

**Técnicas de vinificação:** A uva se desengaçou depois foi ingressada na prensa, onde o mosto que escorreu foi decantado por 36-48 hrs. A fermentação se realizou a 14-16° C e uma vez terminada, o vinho se manteve em contato com suas lías mais finas, para melhorar o equilíbrio e volume.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

**Álcool:** 13% vol.

**pH:** 3,42

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

**Açúcar Residual:** 1 g/L

**Acidez Volátil:** 0,19 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma cor rosa claro pálido e brilhante . Em nariz é perfumado, com notas que recordam flores e frutas brancas, lichia framboesa . Em boca é vibrante, e ao mesmo tempo cremoso e de agradável textura, jovem e suculento , um vinho perfeito para tardes de primavera e verão , no terraço ou piscina.

