



RESERVA MALBEC ROSE 2021

VITICULTURA

Viñedo: Estas uvas provienen del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 17 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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

Manejo del viñedo: Los viñedos tienen una densidad entre 4.176 y 5.000 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 última semana de febrero.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada para posteriormente ser ingresada a la prensa, donde el jugo escurrido fue decantado por 36 - 48 hrs. La fermentación se realizó a 14 – 16°C y una vez terminada, una parte del vino se mantuvo en contacto con sus lías finas con el objetivo de mejorar el balance y volumen.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,34

Acidez Total: 3,81 g/L

Azúcar Residual: 1,35 g/L

Acidez Volátil: 0,16 g/L

NOTAS DE CATA

Color rosado pálido. En nariz es expresivo, resaltan notas a flores, frutas blancas y cítricos, como la lima y el durazno blanco. En boca hay tensión, buena acidez, y al mismo tiempo texturas cremosas que nos recuerdan al lichí. Final fresco y equilibrado, ideal para disfrutar tardes estivales.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935