



RESERVA MALBEC ROSE 2021

VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas provêm do vinhedo San Carlos, localizado no coração do Vale de Colchagua. Os quartéis tem uma idade aproximada de 17 anos .

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de boa drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

Clima: A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou os 600mm durante os meses de inverno e início da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em 2 meses aproximadamente . Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando riscos de estresse nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso na brotação . O verão apresentou um evento de chuva importante até final de janeiro , isto trouxe consigo uma diminuição das temperaturas de verão durante as semanas posteriores ao evento, gerando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos bagos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Condução do vinhedo: Os vinhedos tem uma densidade entre 4.176 e 5.000 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão . Não se realizou desfolhas para manter os cachos de uvas 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%.

Safra: As uvas foram colhidas na última semana de fevereiro .

Técnicas de vinificação : A uva foi desengaçada para posteriormente ser ingressada à prensa, onde o suco escorrido foi decantado por 36 - 48 hrs. A fermentação se realizou a 14 – 16°C e uma vez terminada, uma parte do vinho se manteve em contato com suas lías finas com o objetivo de melhorar o balanço e volume .

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 12,5 % vol.

pH: 3,34

Acidez Total: 3,81 g/L

Açúcar Residual: 1,35 g/L

Acidez Volátil: 0,16 g/L

NOTAS DE CATA

Cor rosa pálido. Em nariz é expressivo , se ressaltam notas a flores, frutas brancas e cítricas , como a lima e o pêssego branco. Em boca há tensão , boa acidez, e ao mesmo tempo texturas cremosas que nos recordam a lichia. Final fresco e equilibrado, ideal para desfrutar nas tardes de verão .

