



RESERVA MALBEC ROSÉ 2022

VITICULTURA

Viñedo: Estas uvas provienen del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 18 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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

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 entre el 24 de febrero y el 1 de Marzo del 2022.

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: 13,0 % vol.

pH: 3,34

Acidez Total: 6,11 g/L

Azúcar Residual: 1,39 g/L

Acidez Volátil: 0,14 g/L

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido. En nariz es un vino elegante, destacan sutiles aromas florales, acompañados de notas a frutos blancos y rojos. En boca se siente fresco, con tensión y equilibrio, además de texturas cremosas que nos recuerdan al lichí. Final fresco y balanceado, ideal para disfrutar tardes estivales.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935