



RESERVA MALBEC ROSÉ 2022

VITICULTURA

Vinhedo: Estas uvas provêm do vinhedo San Carlos, localizado no coração do Vale de Colchagua. Os quartéis tem uma idade aproximada de 18 anos.

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

Clima: A temporada 2021 – 2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no começo, que foram aumentando durante este período, alcançando um registro de água caída aproximada de 150mm no começo da primavera, razão pela qual tivemos que adiantar em 3 semanas os primeros días de irrigação em comparação a temporada anterior. A água caída, somando aos primeiros días de irrigação da temporada, nos permitiram começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com bom nível de umidade no solo, evitando assim, riscos de estresse nas plantas. A temperatura no início do inverno foi temperada, esta tendência se prolongou até o começo da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia que o normal. O verão teve um início marcado pelas altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançavam os 35°C, o que parecia uma safra mais adiantada, entretanto, esta tendência se manteve a baixa durante o mês de janeiro, onde as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30°C, gerando um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para o término da maturação de nossas uvas. Tudo isso se ve refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume, e equilíbrio.

Manejo do vinhedo: Os vinhedos tem uma densidade entre 4.176 y 5.000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no início do verão. Não se realiza desfolhe para manter os cachos 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 entre 24 de fevereiro e 1 de Março de 2022.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada para posteriormente ser ingressada a prensa, onde o suco que foi 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 equilíbrio e volume.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,0 % vol.

pH: 3,34

Acidez Total: 6,11 g/L

Açúcar Residual: 1,39 g/L

Acidez Volátil: 0,14 g/L

NOTAS DE CATA

Cor rosa pálido. Em nariz é um vinho elegante, se destacam sutis aromas florais, acompanhados de notas a frutas brancas e vermelhas. Em boca se sente fresco, com tensão e equilíbrio, além disso possui texturas cremosas que lembram a lichia. Final fresco e balanceado, ideal para apreciar nas tardes de verão.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO