



RESERVA MALBEC ROSÉ 2023

VITICULTURA

Viñedo: Estas uvas provienen del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 19 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 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, esta tendencia comenzó a revertirse a mediados de enero, donde se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C. Estos eventos se repitieron en reiteradas ocasiones a lo largo del verano, adelantando así, lo que suponía ser una cosecha algo más temprana. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por altas temperaturas, estas condiciones provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

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 26 y el 27 de Febrero del 2023.

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: 6,47 g/L

Azúcar Residual: 1,13 g/L

Acidez Volátil: 0,22 g/L

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido. En nariz destacan sutiles notas cítricas, acompañados de aromas a frutos blancos y flores. En boca es un vino fresco, con tensión y textura cremosa, logrando un centro de boca con gran balance y fruta roja fresca que nos recuerda a frutillas recién cortadas. Final fresco y largo, ideal para disfrutar tardes estivales.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935