



RESERVA ESTATE COLLECTION MALBEC ROSÉ 2024

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 2023 – 2024 comenzó con un invierno lluvioso en comparación a los últimos años, las precipitaciones fueron algo moderadas al comienzo, pero fueron aumentando durante los meses de julio y agosto, alcanzando un registro de agua caída por sobre los 600mm a comienzos de primavera, generando un retraso de los primeros riegos de la temporada entre 3 a 4 semanas en relación a la temporada anterior. El agua caída durante el periodo invernal, nos permite comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con un buen nivel de humedad en los suelos, 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 que se prologaron esporádicamente durante todo el periodo estival, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el último tercio del verano y sobre todo al comienzo del otoño, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, presentando condiciones climáticas muy favorable para el término de la madurez de nuestras uvas. La temporada se verá reflejada en vinos frescos, con carácter y gran complejidad.

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 12 y el 13 de marzo del 2024.

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: 3,21

Acidez Total: 5,76 g/L

Azúcar Residual: 1,08 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 y de textura cremosa, logrando un centro de boca con gran balance y una fruta roja fresca que nos recuerda a frutillas recién cortadas. Final fresco y largo, ideal para disfrutar tardes estivales.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN