

## RESERVA MALBEC ROSÉ 2024

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Estas uvas provêm do vinhedo San Carlos, localizado no coração do Vale de Colchagua. Os quartéis tem uma idade aproximada de 19 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 2023 - 2024 começou com um inverno chuvoso em comparação com os últimos anos. As chuvas, de intensidade moderada no início, aumentaram durante os meses de julho e agosto, atingindo um registro de precipitações de mais de 600 mm no início da primavera, o que causou um atraso de 3 a 4 semanas nas primeiras irrigações da temporada com relação ao ano anterior. As precipitações ocorridas no inverno nos permitiram começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O verão começou com altas temperaturas, com ondas de calor que duraram esporadicamente durante todo o período estival, sendo esperada uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência continuou diminuindo durante o último terço do verão e principalmente no início do outono, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram 30 °C, apresentando condições climáticas muito favoráveis para o final do processo de amadurecimento de nossas uvas. O reflexo da temporada serão vinhos frescos, com caráter e grande complexidade.

**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

**Variedad:** Malbec 100%.

**Colheita:** As uvas foram colhidas nos dias 12 e 13 março de 2024.

**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 : 12,5% vol.

pH: 3,21

Acidez total: 5,76 g/L

Açúcar Residual: 1,08 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor rosa pálido. No nariz, destacam-se sutis notas cítricas, acompanhadas de aromas de frutas brancas e flores. Na boca, é um vinho fresco e de textura cremosa, obtendo um meio de boca com grande equilíbrio e fruta vermelha fresca que nos lembra a morangos recém-colhidos. Final fresco e longo, o acompanhamento ideal para as tardes de verão.

