

RESERVA MALBEC ROSÉ 2025

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas para este vinho provêm do Vinhedo San Carlos, no coração do Vale de Colchagua. Os vinhedos têm, em média, 19 anos de idade.

Solos: Solos aluviais, extraordinariamente porosos, de textura franco-arenosa com argila, com excelente drenagem e grande capacidade de retenção de água, o que permite administrar a irrigação da planta ao longo do ano.

Clima: A safra 2025 apresentou-se como uma temporada quente e contrastante. Teve início com um inverno relativamente chuvoso, com precipitações próximas de 600 mm, garantindo boa disponibilidade hídrica no começo da estação. A brotação foi uniforme e mais precoce que o habitual devido a uma primavera mais quente que a média. O verão trouxe algumas ondas de calor que aceleraram a maturação e resultaram em uma redução aproximada de 15% na produtividade, principalmente devido a cachos menores e menor peso das bagas em função do calor. Os vinhos resultantes apresentam boa intensidade aromática, equilíbrio, concentração e taninos redondos.

Manejo do vinhedo: Os vinhedos são plantados com densidade de 4.761 a 5.000 plantas por hectare, conduzidos em espaldeira vertical (VSP) e podados em vara ou guyot duplo. Os brotos são despontados na primavera e no início do verão. A copa foi mantida intacta para manter os cachos protegidos durante todo o período de maturação, a fim de obter um vinho mais fresco, intenso e com bom volume.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 100% Malbec

Colheita: As uvas foram colhidas entre 12 e 13 de março de 2025.

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas e prensadas. O mosto foi decantado e drenado por 36 a 48 horas, sendo posteriormente fermentado em tanques de aço inoxidável a 14–16°C. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre suas borras finas para melhorar seu equilíbrio e volume.

ANÁLISES LABORATORIAIS

Álcool: 12,5% vol.

pH: 3,44

Acidez Total: 3,91 g/L

Açúcar Residual: 1,00 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor rosa pálida. No nariz, destacam-se sutis notas cítricas, acompanhadas de aromas de frutas brancas e flores. Na boca, é um vinho fresco, com textura cremosa, apresentando excelente equilíbrio no paladar médio e fruta vermelha fresca que remete a morangos recém-cortados. Final fresco e prolongado, ideal para apreciar nas tardes de verão.

