

Reserva Estate Collection Malbec Rose - Safra 2017



VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são provenientes do vinhedo San Carlos, localizado em Cunaco, no coração do Valle de Colchagua e tem idade aproximada de 13 anos.

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

Clima: a temporada 2016 - 2017 começou com um inverno normal, tanto em chuva como temperaturas. No final do inverno e começo da primavera, começaram a subir as temperaturas, o que provocou a antecipação da brotação em duas semanas. Durante a primavera e início do verão o clima continuou quente, favorecendo as condições ideais para floração. Devido ao clima bastante caloroso do verão, a colheita ocorreu mais cedo, entre 2 e 3 semanas antes. As uvas desta safra foram menores e mais concentradas, com rendimento de 10 a 15% mais baixo. Os vinhos brancos e rosados deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados e com bom volume e complexidade em boca.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade entre 4.167e 5.000 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Não fizemos a retirada das folhas para manter os cachos cobertos durante todo o período de maturação com o objetivo de obtermos um vinho mais fresco, intenso e aromático.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 100%.

Colheita: a colheita foi realizada em duas etapas. A primeira (65% da uva) foi colhida entre 19 e 20 de Fevereiro, buscando uma acidez natural mais alta e álcool de aproximadamente 11,5%. Ao mesmo tempo conseguimos aromas primários mais frescos. A segunda etapa aconteceu 01 mês mais tarde, alcançando níveis de álcool entre 13 e 13,5%, com mais maturação da fruta e concedendo maior volume à mescla.

Técnica de vinificação: as uvas foram desengaçadas levadas até a prensa e não houve maceração. O mosto foi decantado por 36 a 48 horas onde foi realizada a maceração durante 02 e 04 horas, a frio, com temperatura entre 08 a 10°C e logo após passou para a fermentação alcohólica, que foi realizada em tanques de aço inoxidável, na temperatura de 14 a 18°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho foi mantido sobre suas borras durante 02 meses, com batonnage a cada semana para melhorar seu volume e integração e logo foi delicadamente filtrado e engarrafado.

ANALISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 12,5% vol.

pH: 3,34 g/L

Acidez Total: 6,02 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor rosa pálida e seus aromas primários lembram flores brancas, pimenta rosa e frutas vermelhas. Em boca é um vinho jovem, intenso e muito fácil de tomar, perfeito para dias de verão.