



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	85% Syrah 15% Carignan
Alcohol	13,5% por volumen
pH	3,30
Acidez Total	6,22 g/l expr. tart.
Azúcar Residual	2,00 g/l

2013 Rosé Reserva

Viñedo

Las uvas que se utilizan en la elaboración de este vino provienen de nuestros Viñedos San Rafael y Purapel, ambos en el valle del Maule ubicado a 220km al sur de Santiago y a 24kms de la Cordillera de los Andes. Esta zona de clima mediterráneo se ve influida tanto por las brisas del Pacífico como por la influencia fría de los Andes. La precipitación media anual es de 400 mm (15,7 pulgadas) y las temperaturas, si se compara con la zona costera son más extremas, debido a la proximidad de los Andes y su efecto de noche frías. La temperatura media anual en verano-otoño (enero-abril) llega a 16,7 °C o 60 °F (2,2 °C menos que en el Valle del Maipo) y la oscilación de temperatura es significativamente más elevada alcanzando 19,4 °C (66,9 °F) durante los meses previos a la cosecha (febrero-marzo). Las noches frescas contribuyen a preservar la buena acidez y días cálidos favorecen la maduración del sabor. Las uvas Syrah proviene del sector de "La Esperanza", plantada en 2000. La proporción complementaria de uvas Carignan proviene de un viñedo de 100 años de antigüedad situado en Cauquenes, en el lado occidental del Valle del Maule, específicamente de Parcelas n° 1, 2 y 3.

Clima: Mediterráneo, influenciado tanto por el Pacífico como por los Andes, con veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.

Suelos: Delgadas capas (40-80cm) de jóvenes depósitos sedimentarios de ceniza volcánica (cuaternario), en la posición baja de fertilidad media.

Notas de Vendimia

Datos Climáticos (San Rafael-Valle del Maule)

Suma térmica promedio Histórico (días-grado octubre-abril): 1.468 dg

Suma Térmica Cosecha 2013 (días-grado octubre-abril): 1.372 dg

Temperatura media enero-marzo 2013: 19,1°C

Oscilación térmica enero-marzo 2013: 18,9°C

Esta cosecha 2013 ha sido la más fresca de las últimas tres temporadas. Con una suma térmica de 1.372 d.g. este 2013 resultó un 7% más frío que un año promedio. Una primavera fría (especialmente octubre) resultó en una madurez lenta retardando la cosecha en un mes respecto de 2012. A diferencia de otra temporada fría como la 2011,





esta situación de frío primaveral no sacrificó los rendimientos por hectárea. Las lluvias entre septiembre y marzo acumularon 123 mm, lo cual es superior a temporadas anteriores pero su buena distribución no impidió que blancos y tintos avanzaran correctamente a fase de madurez. Es un año de gran acidez donde predominan los sabores de fruta fresca resultando en vinos vibrantes y elegantes.

Vinificación

Fecha de Cosecha:

La cosecha se realiza manual en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas que registra la uva y protegerla de cualquier oxidación. La fruta se prensó como racimo completo sin molienda para reducir la extracción de color y lograr un bajo pH en el vino. El posterior trabajo del mosto o jugo se hace al abrigo del aire para evitar oxidaciones y proteger los delicados aromas a frutos rojos. La fermentación se llevó a cabo 100% en cubas de acero inoxidable por 10-12 días a temperaturas entre 12-16°C. Después de la fermentación alcohólica, el vino permaneció sobre sus lías más finas en cubas de acero inoxidable durante 2 meses para desarrollar la textura adicional y una sensación en boca cremosa. Luego se llevó a cabo el proceso de mezcla. El Syrah aportó diferentes notas de violeta, así como una gran variedad de profundos aromas a frutos maduros, mientras que el Carignan contribuye con un perfil de delicada compota de frutas rojas, más una pronunciada acidez. El vino fue estabilizado por 15 a 20 días a 4 °C (39 °F), para luego de una filtración por tierra, ser embotellado.

Notas del Enólogo

De rojo vivo, este vino exhibe frutos rojos frescos con un suave perfume de arándanos y moras. En nariz se muestra frutal y concuerda con un ataque frutoso en boca que es acompañado de una pronunciada y refrescante acidez. Es un buen complemento entre la exuberancia y profundidad del syrah y la delicadeza y frescura del Carignan.