



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	55% Syrah 45% Cabernet Sauvignon
Alcohol	13,8% por volumen
Azúcar Residual	4,5 g/L
Acidez	3,0 g/L

2008 Rosé Reserva

Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Reserva Rosé 2008 proviene del Valle del Maule que se caracteriza por estar rodeado de montañas que le generan un microclima ideal para el desarrollo de la actividad vitivinícola. El valle tiene un clima mediterráneo, con temperaturas que decrecen y precipitaciones que aumentan a medida que avanza de norte a sur. Los inviernos son suaves y los veranos son por lo general moderadamente calientes y secos. Este valle cuenta con una geografía interrumpida por ríos y cerros que le otorgan características particulares ideal para los diferentes componentes del vino.

El Rosé está compuesto por Syrah del fundo "San Juan" y Cabernet Sauvignon del fundo "El Cóndor" de parras de 4 y 8 años de edad respectivamente. Ambas variedades se encuentran conducidas en Espaldera en un marco de plantación de 1,2 x 2,2m. Sólo al Cabernet Sauvignon se le aplicó un manejo foliar los primeros días de diciembre deshoyando en "visera" a modo superficial la parte basal de los brotes expuestos al sol de la mañana. En el caso del Syrah no se aplicó deshoje por tratarse de una parrá relativamente joven. Ambas presentan un rendimiento equilibrado entre los 8 a 10 toneladas por hectárea por lo que no fue necesario realizar descarga de racimos.

Clima: Mediterráneo, de veranos calurosos y secos e inviernos suaves.

Suelo: Aluviales jóvenes en evolución, de posición baja y fertilidad media derivados de conglomerados, brechas, tobas y cenizas volcánicas. La mayoría de los suelos son de textura franco a franco-arcillosos.

Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha:

Syrah: 1 de Abril

Cabernet Sauvignon: 2 de Mayo

Datos Climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2008-Abril 2009: 27,5°C

Temperatura mínima promedio de Octubre 2008-Abril 2009: 9,5°C

Promedio de Oscilación Térmica Octubre 2008-Abril 2009: 18,5°C

Promedio precipitaciones de Mayo-Agosto 2007: 225 - 450 mm

Precipitaciones totales año 2007: 340 - 670 mm





La temporada 2007-2008 se caracterizó por tener una condición climática fuera de lo normal para zona. Influenciado por el fenómeno de la niña el invierno 2007 fue más frío de lo habitual y de escasas precipitaciones, la primavera fue fría y seca y finalmente el verano 2008 fue caluroso y seco. El comportamiento de las distintas etapas fenológicas (floración, cuaja, pinta y madurez), estuvo fuertemente influenciado por el invierno seco y frío causando un atraso en la brotación. La brotación más tardía y la escasez de precipitaciones durante el invierno determinaron un período de crecimiento vegetativo corto y un bajo rendimiento mejorando las calidades de algunas variedades. Finalmente las altas temperaturas registradas durante el verano junto con escasez de precipitaciones durante el invierno nos hicieron definir un buen manejo del follaje con el fin de proteger los racimos. En términos generales podemos concluir que a pesar de las características inusuales presentadas durante la temporada 2007-2008 se logró tener una madurez homogénea y una cosecha sana, libre de plagas y enfermedades. Los vinos de la vendimia 2008 se caracterizaron por ser de buen cuerpo, con un alto contenido alcohólico y de aromas definidos con mucha fruta.

Vinificación

La uva fue cosechada a mano a principios de abril y principios de mayo para ser luego seleccionada cuidadosamente al llegar a la bodega. Posterior a la mesa de selección los racimos de uva se prensaron directamente y se dejaron macerar 1 día a una temperatura entre los 8 y 10°C. Su fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable y duró aproximadamente entre 10 a 12 días a una temperatura de fermentación entre los 14 y 16°C.

Notas del Enólogo

Este vino Oveja Negra Reserva Rosé 2008 presenta un color frambuesa intenso y brillante junto con una atractiva nariz con aromas a frutas rojas, como cereza y frutilla, y algunas notas a manzana verde. En boca es jugoso y crujiente de intensidad media a alta. Presenta un suave dulzor que acompaña los sabores a frutas rojas. Este Oveja Negra presenta una acidez natural balanceada y un final amigable.