



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	55% Syrah 45% Cabernet Sauvignon
Alcohol	13,5% por volumen
Azúcar Residual	3,0 g/L
Acidez Total	3,16 g/L
pH	3,4

2010 Rosé Reserva

Viñedo

Nuestro vino Oveja Negra Rosé 2010, compuesto por las variedades Syrah y Cabernet Sauvignon, proviene de viñedos en el Valle del Maule ubicado a 260 km al sur de Santiago. Este valle se caracteriza por su gran diversidad geográfica y clima Mediterráneo de estaciones marcadas durante el año con un verano cálido y seco con una significativa amplitud térmica –diferencia de temperatura entre el día y la noche– y un invierno frío y lluvioso. La precipitación media anual en el valle es de 670 a 700mm y se concentra mayormente durante el invierno permitiendo así la obtención de vinos de mayor concentración. La escasez de lluvias después del invierno favorece el control del vigor de las plantas y del tamaño de las bayas, así como también influye en una adecuada maduración de los racimos. El Syrah, principal componente de este ensamblaje, proviene del viñedo San Juan de parras de 6 años de edad y el Cabernet Sauvignon, de 10 años, proviene del viñedo denominado El Cóndor. Ambos viñedos se encuentran conducidos en Espaldera en un marco de plantación de 1,2 x 2,2m y están equipados con riego tecnificado por goteo. En ambas variedades se minimizó el manejo de follaje con el fin de conservar la frescura y los aromas varietales en el vino final. El rendimiento fue de 9 a 11 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Suelo: Suelos aluviales, formados en la zona del Llano central entre los ríos Claro y Maule, constituidos por terrazas altas, generalmente con sustratos de tobas, en profundidad media a delgada. La mayoría de los suelos son franco a franco-arcillosos de fertilidad media, bajo 5% de materia orgánica. La profundidad promedio es de 80 cm. La altitud del viñedo es de 153 msnm.

Notas de Vendimia

Fecha de Vendimia:

Syrah y Cabernet Sauvignon: 28 de Marzo

Datos Climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2009 a Abril 2010: 22,8°C
Temperatura mínima promedio de Octubre 2009 a Abril 2010: 7,8°C
Promedio de Oscilación Térmica de Octubre 2009 a Abril 2010: 15,0°C
Promedio precipitaciones Mayo a Agosto 2009: 435,5 mm
Precipitación anual 2009: 659 mm





La temporada 2009 - 2010 se caracterizó por ser tardía. El fenómeno de La Niña provocó un déficit hídrico y temperaturas mínimas bajo el promedio normal. Con esto el período de brotación y pinta se atrasó en prácticamente un mes. Las precipitaciones registraron cerca de 400mm caídos, concentradas en la temporada invernal. El registro de temperaturas mostró mínimas bajo el promedio normal durante los meses de verano. Las temperaturas máximas se encontraron por debajo de las registradas durante la temporada anterior. Por lo general las estaciones se alargaron más de lo normal. En primavera se registraron heladas que en algunos sectores afectó la producción. Debido a que las temperaturas fueron más frías de lo normal existieron retrasos en la aparición de los diferentes estados fenológicos en las plantas. Se estima que el verano se extendió hasta el mes de abril, con esto se pudo esperar hasta el momento apropiado la madurez de cosecha sin arriesgar la condición sanitaria de las uvas. La acidez se registró baja y el pH de medio a alto.

Vinificación

La uva fue seleccionada y cosechada manualmente. Una vez recepcionados los racimos en la bodega son macerados en frío a una temperatura entre 5°C y 8°C por 12 a 24 horas, luego viene el prensado. El 100% de la uva fue fermentada en estanques de acero inoxidable por un período de 10 a 12 días a una temperatura que fluctúa entre los 14°C y 16°C. El vino fue estabilizado por 15 a 20 días a 4°C, para luego de una filtración por tierra, ser embotellado.

Notas del Enólogo

Nuestro vino Oveja Negra Rosé 2010 presenta un color rosado cereza brillante. En su nariz intensa resaltan aromas frutales a frambuesa, frutilla y ciruela acompañado con notas de pétalo de rosa y hierbas. En boca se presenta con volumen medio y jugoso, con una persistencia moderada, de acidez firme y equilibrada. Por ser un vino balanceado y aromático, este Oveja Negra Rosé 2010 se recomienda para acompañar ensaladas, quesos azul, risotto, pollo y comida japonesa. Idealmente servir a una temperatura de 12°C.