



Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	93% Cabernet Sauvignon 7% Syrah
Alcohol	13,3% por volumen
pH	3,30
Acidez Total	6,22 g/l expr. tart.
Acidez Volátil	0,23 g/l
Azúcar Residual	2,00 g/l

## 2011 Rosé Reserva

### Viñedo

Nuestro Oveja Negra Rosé Cabernet Sauvignon-Syrah proviene de nuestro Viñedo San Rafael en el Valle del Maule, ubicado a 220 km al Sur de la ciudad de Santiago y a solo 24 km de la Cordillera de los Andes. El clima de Maule es templado-cálido y conocido por sus estaciones bien marcadas con inviernos fríos y lluviosos, y veranos calurosos y secos (4 a 5 meses). El valle es muy amplio y sus temperaturas y lluvias varían dependiendo de la distancia en que se encuentre uno de las costas del Océano Pacífico o de los Andes. En San Rafael precipita 700mm anual promedio (75% entre abril-sept) y las temperaturas son más extremas que en la costa. La temperatura media promedio para el período enero-abril es de 16,7° (18,9° para el mismo período en Valle del Maipo) y la oscilación térmica es notable, llegando a 19,4°C para los meses previos a la cosecha (febrero-marzo), lo que resulta de noches frías que ayudan a mantener acidez y aromas, y días moderadamente cálidos. Tanto el Cabernet Sauvignon como el Syrah provienen del sector del cuartel "La Esperanza" plantado a 4.545 plantas/há en 2000.

**Suelo:** Formados en el llano central entre los ríos Claro y Maule están constituidos por terrazas de depósitos piroclásticos (volcánicos) principalmente riolíticos, generalmente con sustratos de tobas en profundidad media a delgada. La mayoría de los suelos son franco-arcillosos de fertilidad media a baja, bajo 5% de materia orgánica. La altitud del viñedo es de 153 msnm.

### Notas de Vendimia

**Datos Climáticos** (San Rafael-Valle del Maule)

Suma térmica promedio (días-grado entre octubre-abril): 1.347 días-grado

Temperatura media enero 2010: 20°C

Oscilación térmica febrero-marzo 2010: 19,3°C

Suma térmica promedio (días-grado entre octubre-abril): 1.347 días-grado

Temperatura media enero 2010: 20°C

Oscilación térmica febrero-marzo 2010: 19,3°C

Esta temporada 2010-2011 se separa en dos mitades claramente diferentes. La partida de la temporada (sept-oct) fue de bajas temperaturas ( $T^{\circ}$  mín. prom.: 3,5° y 6,2°C respectivamente) potenciada por una gran cantidad de días nublados. Abril-2010 (final de la temporada pasada) dio inicio a un otoño muy frío que sumado a un par de heladas caídas en sept-10 (inicio de esta temporada) afectaron el proceso de diferenciación frutal. La primavera (nov-10) siguió fría afectando además la cuaja, lo cual trajo la sabida caída de kilos registrada este año 2011. Esto no afectó la calidad de la fruta ya que los vigores finalmente fueron los suficientes para proteger la fruta,





conservar acidez e intensidad aromática, y dada la menor producción, pudimos concentrar los sabores. Febrero de 2011 fue levemente más caluroso que el mismo mes en 2010 lo cual aceleró el proceso de pinta y el estado de avance de la madurez. Por ello este año el punto óptimo de sabores y acidez se dio una semana antes que el año pasado. Una lluvia de 17 mm cayó el 12 de marzo lo que no afectó la sanidad de la cosecha dada la buena ventilación de los racimos de Syrah y la resistencia natural del Cabernet Sauvignon a este hongo.

## **Vinificación**

### **Fecha de Cosecha:**

Cabernet Sauvignon: 6 y 7 de abril de Abril

Syrah: 11 de Abril

La cosecha de las uvas se realiza a mano en la mañana para conservar baja la temperatura y proteger la fruta de una excesiva oxidación. En bodega el prensado es inmediato y realizado con racimo completo para reducir la extracción de fenoles, conservar un mejor pH y reducir color para lograr el color rosado pálido que pretendemos. La decisión de corte de prensa se hace clave para lograr este objetivo. Todo el proceso se realiza rigurosamente de manera reductiva (evitando el contacto del mosto con oxígeno) para proteger los delicados aromas a frutos rojos. Ambas variedades fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 10 a 12 días a una temperatura que fluctuó entre 12°C y 16°C. Finalizada la fermentación alcohólica, el total del vino se mantuvo en cubas de acero sur-lie (contacto con las lías) durante 3 meses para promover una rica textura y cremosidad. Posterior a este tiempo fue realizada la mezcla final. El Cabernet aporta notas a delicados frutos rojos y deijos herbales, y el Syrah por su parte un toque de color violeta diferente, además de caracteres a fruta más madura, los que en baja proporción contribuye con mayor complejidad en nariz. El vino fue estabilizado por 15 a 20 días a 4°C, para luego de una filtración por tierra, ser embotellado.

## **Notas del Enólogo**

De suave color rosado y con un delicado borde violáceo, este vino exhibe notas a frutos rojos frescos y un suave perfume a rosas que se percibe dulce. El vino muestra una delicada expresión en nariz que es concordante con un ataque frutoso en boca más una clara y refrescante acidez. La fruta es sutil pero bien lograda y pronunciada. Una mezcla en donde predomina la elegancia y restricción del cabernet sauvignon en nariz, y los sabores se ven potenciados por la pequeña cuota de exuberancia que entrega el syrah.