

3 TRES MEDALLAS



ROSE 2019

Variedad : 100% Syrah
Valle : Valle Central
Enólogo : César Catalán H.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Vino que un delicado color rosa pálido con tintes a frambuesa y salmón. En nariz presenta notas a frutos rojos como frutillas y frambuesas, que en conjunto a las notas de frutas cítricas entregan la sensación de un vino fresco y natural. En boca presenta una acidez vibrante, con una cremosidad que lo hace muy envolvente, la que a su vez combinada con el dulzor nos un vino delicado, suave y elegante.

CLIMA Y SUELO:

El clima mediterráneo de Chile, cuenta con veranos cálidos y secos, junto a inviernos fríos y lluviosos. La altura de la Cordillera de los Andes proporciona temperaturas más bajas, en la medida que aumenta la altura. La interacción entre los efectos del mar y la Cordillera de los Andes es propicia en la estación de crecimiento de los viñedos, creando una amplia oscilación térmica diaria, que ayuda a que las uvas puedan desarrollar sabores frescos, y con gran tipicidad. Nuestras costas poseen dos grandes características, su orientación poniente y la helada corriente de Humboldt. Estas dos características hacen que los vientos continentales provoquen un clima fresco en la zona central, obteniendo vinos con mayor acidez y elegancia de aromas.

Los suelos son sanos, con buen drenaje y tienen una variedad de orígenes (aluviales, coluviales, fluviales, etc) y texturas (marga, arcilla, arena, limo). A pesar de las condiciones atmosféricas relativamente secas, se cuenta con la abundante agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes.

VIÑEDO:

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas de noche a muy bajas temperaturas para mantener los aromas y frescura, evitando cualquier oxidación. Luego, las uvas son envidas al proceso de despalillado y molienda seguido en línea directa la carga de la prensa. Durante todo el proceso, se protege el mosto completamente del oxígeno, para así evitar cualquier oxidación y pérdida de aromas. Luego, en la prensa, todo el escurrido antes de comenzar el programa de prensado, con color muy pálido, es separado del resto del mosto, y enviado a fermentar por separado. Todo el resto del mosto obtenido en el proceso de presado, se va separando en diferentes cortes muy detalladamente, según niveles de extracción de color, y por cambios de pH al aumentar las presiones de prensado. Luego todos los mostos son enviados a diferentes tanques de acero inoxidable a fermentar. Todos los mostos obtenidos se fermentan muy limpios y a bajas temperaturas, entre 12-13 °C por 20 a 30 días. Con esto nos aseguramos de preservar al máximo los aromas frutales y mantener el frescor.

DETALLES TÉCNICOS:

Alcohol: 12.7% v/v
pH: 3.29
Acidez Total: 5.02 g/l.
Azúcar residual: 3.18 g/l.

COMIDAS SUGERIDAS: Ideal como aperitivo, perfecto para acompañar comidas en base a ensaladas, pescados frescos y mariscos crudos. Servir entre 9-10 °C

Santa Rita