

# 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*