

Mil Demonios

Rosé *2024*



Viñedo:

Estas uvas provienen del viñedo San Carlos, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua. Los cuarteles tienen una edad promedio de 19 años.

Suelo:

Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

Clima:

La temporada 2023 – 2024 comenzó con un invierno lluvioso en comparación a los últimos años, las precipitaciones fueron algo moderadas al comienzo, pero fueron aumentando durante los meses de julio y agosto, alcanzando un registro de agua caída por sobre los 600mm a comienzos de primavera, generando un retraso de los primeros riegos de la temporada entre 3 a 4 semanas en relación a la temporada anterior. El agua caída durante el periodo invernal, nos permite comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con un buen nivel de humedad en los suelos, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor que se prologaron esporádicamente durante todo el periodo estival, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el último tercio del verano y sobre todo al comienzo del otoño, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, presentando condiciones climáticas muy favorable para el término de la madurez de nuestras uvas. La temporada se verá reflejada en vinos frescos, con carácter y gran complejidad.

Mil Demonios Rosé 2024



Manejo del viñedo:

La plantación tiene una densidad de 4.167 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y una poda en cordón apitonado. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se hicieron leves deshojes con el objetivo de ventilar los racimos y mantener la uva protegida, maximizando su frescura y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Variedad:

Malbec 100%

Cosecha:

Las uvas fueron cosechadas los días 12 y 13 de marzo del 2024.

Técnicas de vinificación: Prensado directo. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable y duro aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 14 y 18°C. Un 100% de la mezcla se fermenta en pequeños estanques de acero inoxidable.

Posteriormente el vino se mantuvo en contacto sobre sus borras finas durante 6 meses, periodo durante el cual se realizaron batonages periódicos, con el objetivo de obtener mayor sedosidad y texturas en boca.

Guarda: el 100% de la mezcla realizó su guarda durante 6 meses en pequeños estanques de acero inoxidable, tiempo donde estuvo en contacto con lías en búsqueda de mayor complejidad y textura en boca.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,0%

PH: 3,30

