

Bella

SUTIL

"Bella" es un homenaje a las mujeres que han dedicado su vida a la viticultura, y la mariposa Argopteron puelnae nos inspira el espíritu de la figura femenina durante la vendimia. Es la única mariposa DORADA del mundo, solo vive en Chile desde el Valle del Maule hasta la Patagonia y vuela durante enero a marzo, meses en donde se recolectan las uvas para nuestro Sutil Bella Rosé.

ROSÉ 2023 GARNACHA - MOURVÈDRE

VALLE DEL MAULE, CAUQUENES

Las uvas crecen en el Valle del Maule, a 20 kilómetros al noreste de la localidad de Cauquenes, en el viñedo Los Conquistadores, que se emplaza junto al río Cauquenes. Sus suelos son de origen granítico, tipo maicillo y con presencia de cuarzo, con baja presencia de arcilla en la capa superficial, presenta bajo contenido de materia orgánica y es muy rico en cuarzo; condiciones que permiten retener y controlar la humedad del suelo e ir entregando esta agua a medida que la parra la necesite. El clima es caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y vientos que entran desde la costa a través del río que posibilitan una óptima madurez.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

En términos generales, fue una temporada muy sana para nuestros viñedos, sin heladas o lluvias, que generaran complejidades en términos microbiológicos y logísticos, solo un evento en nuestro campo en Cauquenes; pero no afectó la calidad de nuestra fruta. Esta temporada, continúa marcada por la sequía, la cual está afectando a nuestro país. Particularmente, en algunos valles, se generó una baja importante en los rendimientos. En nuestro viñedo ubicado junto al río, no ocurrieron importantes eventos meteorológicos, por lo cual la cosecha de Garnacha y Mourvèdre, se realizaron en su punto óptimo de maduración. Esta temporada, se realizó la construcción de un tranque, para asegurar recurso hídrico a futuro en este Viñedo.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas Garnacha y Mourvèdre fueron cosechadas de noche, durante el mes de marzo. Son provenientes del campo los conquistadores, en Cauquenes. La selección, fue exclusivamente para la producción de vino rosado, buscando la mejor combinación entre su madurez y frescura. En bodega, las uvas fueron prensadas en forma lenta y suave, de forma de extraer todos los aromas y sabores, logrando así un color ligero y elegante. El mosto fermentó limpio a bajas temperatura por 25 días y con mínima presencia de oxígeno. Posterior a la fermentación, se mantuvo en contacto con las lías por 2 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rosado pálido, muy elegante y delicado. Presenta en nariz aromas frutas rojas como frambuesas y también notas a frutas blancas como duraznos blancos. También presenta aromas a flores como jazmín. En boca, es un vino fresco y seco, de volumen medio, suave y con un persistente final.

MARIDAJE

Se recomienda como aperitivo, con ensaladas, pastas frescas, olivas, ceviche y mariscos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 75% Garnacha y 25% Mourvèdre

Alcohol (% vol): 13°

pH: 3,3

Azúcar Residual: 1,26 g/L

Acidez Total: 5,92 g/L

kcal/100 ml: 76

