

Gran Reserva 2009 – Chardonnay



VITICULTURA

Viñedo: Proviene del Valle de Casablanca. Los cuarteles tienen una edad promedio de 16 años.

Suelo: De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 450 mm, concentradas en los meses de invierno.

El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son moderadas, con presencia de neblinas matinales y brisas marinas provenientes del Océano Pacífico.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.500 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 15 y el 16 de Abril de 2009.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (6° a 8°C) por 24 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. El jugo fue escurrido y decantado en frío durante 2 días.

Luego fue trasegado por gravedad a barricas de roble francés (33% nuevas y 67% de 2do uso), donde fue inoculado con diferentes levaduras seleccionadas. La fermentación duró 4 semanas con temperaturas de 20 a 21°C. Luego el vino fue mantenido sobre sus lías finas, haciéndose un "battonage" semanal, hasta completar un total de 5 meses en barricas de roble.

Roble: 100% del vino fue madurado por 5 meses en barricas de roble francés (33% nuevo y 67% de 2do uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,3 %vol.

pH: 3,36

Acidez Total: 5.9 g/L

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

En nariz dominan los aromas a plátano, durazno y especias. En boca evidencia notas a lima, piña madura y miel, complementadas con un cuerpo bien estructurado, fresco y con una buena acidez, que conduce a elegante y persistente final

POTENCIAL DE GUARDA: Beber desde ahora o guardar hasta por 3 años.