



## Noble Semillon 2010 – Botrytis Selection

### VITICULTURA

**Viñedo:** San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad superior a 50 años.

**Suelo:** 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 cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. En general los vinos resultaron más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol. Es por esto que este año el vino presenta una azúcar residual inferior a años más calurosos.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble.

**Despuntos de brotes** en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Semillón 100%

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente, con 31°Brix y alrededor de un 96 a 97% de pudrición noble (Botrytis cinerea), entre el 7 y 8 de Junio de 2010. **Técnicas de vinificación:** La uva se prensó directo y el mosto se decantó por 48 horas previo a la fermentación, que fue realizada con levaduras seleccionadas específicamente para este tipo de vino, en estanques de acero inoxidable. Luego de la fermentación el vino permaneció en barricas de roble usadas (para aportar solamente evolución y no madera), antes de ser estabilizado, filtrado y embotellado.

**Roble:** 6 meses en barricas de roble francés (de tercer y cuarto uso).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	12.3 %
pH:	3,09
Acidez Total:	6,43 g/L
Azúcar Residual:	112 g/L
Acidez Volátil:	0,74 g/L

### NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado brillante. El vino presenta una nariz fresca y compleja con aromas a papayas maduras, miel, naranja y carozos, que llevan a una boca untuosa pero a la vez fresca, con un muy buen volumen y complejidad.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 10 años.