

ESTATE COLLECTION RESERVA CHARDONNAY 2011

VITICULTURA

Viñedo: La uvas provienen de 2 viñedos ubicados en el valle de Colchagua. El primero de ellos se encuentra en el fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, y el segundo, en la zona de Peor es Nada, desde Chimbarongo hacia la Cordillera. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 20 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: Precipitaciones de aproximadamente 460 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno, a excepción de otro evento de lluvia en primavera que coincidió con la floración, lo cual generó una importante baja en los rendimientos. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, intensidad aromática y frescura. **Manejo del viñedo:** Ambas plantaciones tienen una densidad de 3.300 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja. La primera de ellas se poda en cargador o guyot doble., y la segunda en pitones. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. A mediados de Febrero, se removieron manualmente hojas del interior, así como también algunas del exterior de la cara oriente de la canopia, con el fin de aumentar la ventilación de la fruta y exponer un poco la fruta al sol de la mañana, para aumentar la cremosidad final del vino.

VINIFICACIÓN

Variedad: 96% Chardonnay, 4% Viognier

Cosecha: Las uvas provenientes del fundo San Carlos fueron cosechadas a máquina entre el 15 y 18 de Marzo. Esta cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación. Las uvas provenientes de Peor es Nada se cosecharon a mano entre el 6 y 9 de abril.

Técnicas de vinificación: Un 50% de la uva fue vinificada en forma reductiva, para lo cual el mosto se mantuvo protegido del aire en todo momento. Para esto la fue despalillada y molida hacia un estanque de maceración en donde se realizó una maceración prefermentativa en frío, a 8°C, por 8 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. Este porcentaje aporta las características más frescas y frutales. El 50% restante fue vinificado en forma oxidativa, para lo cual se realizó un prensado de racimo completo y no se protegió el mosto del oxígeno, con lo cual todos los fenoles presentes se oxidan en el minuto, evitando de esta forma posibles gustos amargos y secantes. El vino fue fermentado a temperatura controlada de 16 a 17°C por levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación se realizaron batonages en la cuba cada 1 semana por 2 meses con lo cual se favorece el volumen y la cremosidad en boca. Este vino no tiene madera.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.1 %vol

pH: 3,23

Acidez Total: 5.4 g/L

Azúcar Residual: 2.9 g/L

Acidez Volátil: 0,38 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo verdoso. Este vino evidencia aromas puros y frescos marcados por la línea mineral junto a notas de melón, plátano maduro y manzana fresca, junto a sutiles notas a flores dulces y miel. En boca es fresco, de buen volumen, con una muy buena armonía y balance que dan paso a un final sutilmente mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con un atún sellado, con vegetales glaseados en miel y comino. También es delicioso con ñoquis con salsa de salmón ahumado o con quesos suaves. Temperatura recomendada al servir: 12 a 13°C.

