

### CHARDONNAY GRAN RESERVA 2011

#### VITICULTURA

**Viñedo:** Proviene del Valle de Casablanca. Los cuarteles tienen una edad promedio de 19 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 por el lado del sol de la mañana, para aumentar la exposición de las uvas obteniendo con el objetivo de obtener mayor cremosidad en el vino.

#### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Chardonnay 100%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 16 y el 25 de Abril de 2011.

**Técnicas de vinificación:** Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con 3 distintos tipos de levaduras seleccionadas para aumentar la complejidad de la mezcla final. La fermentación duro aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 16 y 20°C. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas y se realizaron bastoneos semanales con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud. El 75% de la mezcla fue fermentado en barricas de roble francés (10% nuevas y 90% de segundo y tercer uso), en las que posteriormente el vino se guardó por entre 7 meses. El 25% restante se fermentó y se mantuvo en acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final. Un 6% del vino realizó fermentación maloláctica para aportar un poco más de grasitud, volumen y complejidad.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 14,8 %vol.

**pH:** 3,28

**Acidez Total:** 5.66 g/L

**Azúcar Residual:** 3 g/L

**Acidez Volátil:** 0,43 g/L

De color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz destacan las frutas exóticas, frutas blancas y cítricas, más sutiles notas de avellanas tostadas y vainilla. En boca presenta un gran volumen, es frutal, cremoso, balanceado y de buena acidez. Nuevamente destaca la fruta, más sutiles notas minerales que le aportan complejidad. Presenta un final intenso, elegante y persistente.

#### POTENCIAL DE GUARDA:

Beber desde ahora o guardar hasta por 4 años.

