

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.

