



NOBLE SEMILLÓN 2012 - BOTRYTIS SELECTION

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de nuestros viñedos ubicados en el Fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles fueron plantados hace más de 100 años.

Suelo: De origen aluvial y textura arenoso arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante para la producción de Semillón de alta gama.

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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. 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: 100% Semillón.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano los días 4 y 5 de Junio, con 36° Brix y un porcentaje de Botritis casi del 100%.

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: 3 meses en barricas de roble francés de varios usos.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 11.5% vol

pH: 3,26

Acidez Total: 6.7 g/L

Azúcar Residual: 176 g/L

Acidez Volátil: 0.76 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo intenso. El vino presenta una nariz compleja y madura con aromas a papayas en almibar, 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 7 años.