



NOBLE SEMILLÓN 2013 - 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 areno 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.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Esto favoreció la pudrición noble del Semillón, el cual fue cosechado con cerca de un 100% de pudrición noble. El vino obtenido es muy fresco, frutal y con carácter de Botritis.

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 30° 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: 5 meses en barricas de roble francés de varios usos.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12% vol

pH: 3,2

Acidez Total: 6.42 g/L

Azúcar Residual: 112 g/L

Acidez Volátil: 0.77 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso. La nariz es fresca y compleja, con aromas a carozos, miel, cascara de naranja y sutiles notas cítricas, que dan paso a una boca untuosa pero a la vez fresca, con un muy buen volumen y complejidad.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.