



NOBLE SEMILLÓN 2014 - 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 2013 - 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha.

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 12 y 13 de Mayo, con 29° 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: 6 meses en barricas de roble francés de varios usos.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 11.5% vol

pH: 3,36

Acidez Total: 6.12 g/L

Azúcar Residual: 118 g/L

Acidez Volátil: 0.62 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo intenso. Presenta una nariz compleja, con notas que recuerdan a las uvas con botritis del campo, sumado a notas de carozos, miel, cascara de naranja y sutiles notas cítricas. Su boca es untuosa pero a la vez fresca, con un muy buen volumen y complejidad.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.