



NOBLE SEMILLÓN 2015 - 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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no al área entre cordilleras. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad.

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. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: 96% Semillón, 4% Viognier.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano los días 4 y 8 de Junio, con 34,8° Brix y un porcentaje de Botritis superior al 96%.

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

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,5% vol

pH: 3,22

Acidez Total: 6,43 g/L

Azúcar Residual: 123 g/L

Acidez Volátil: 0.84 g/L

NOTAS DE CATA

Este interesante semillón de cosecha tardía presenta un color amarillo intenso. En nariz es muy complejo y expresivo con notas que recuerdan la miel, carozos, flores y sutiles notas cítricas. Es boca es untuoso, delicado, complejo, expresivo, con una acidez que le da un balance y armonía muy agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.