



SEMILLÓN NOBLE 2009 BOTRYTIS SELECTION

VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Estos cuarteles tienen una edad superior a 50 años.

Suelo: Suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

Clima: Las precipitaciones fueron de aproximadamente 700 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 3 de mayo, luego de lo cual llovieron 75 mm hasta que se cosechó con una concentración muy alta de azúcares en las bayas.

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: Semillón 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente, con 42°Brix y alrededor de un 95% de pudrición noble (Botrytis cinerea), entre el 12 de Junio de 2009.

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: 8 meses en barricas de roble francés (de tercer y cuarto uso).

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	11,6 %
pH:	3,6
Acidez Total:	5,51 g/L
Azúcar Residual:	238 g/L
Acidez Volátil:	0,92 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado brillante. El vino presenta una nariz muy intensa y característica de uva con pudrición noble, marcada por aromas dulces y maduros, miel, carozos, mezclados con notas florales. La boca combina muy bien el dulzor con la acidez, entregando un vino equilibrado, agradable y de largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 12 años.