

ESTATE COLLECTION RESERVA CHARDONNAY 2012

VITICULTURA

Viñedo: La uvas provienen de 2 viñedos ubicados en el valle de Colchagua. El primero de ellos se encuentra en el fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, y el segundo, en la zona de Nancagua. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 22 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: 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: Ambas plantaciones tienen una densidad de 3.300 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. A mediados de Febrero, se removieron manualmente hojas del interior, para mejorar la ventilación.

VINIFICACIÓN

Variedad: 97% Chardonnay, 3% Viognier

Cosecha: Las uvas provenientes del fundo San Carlos fueron cosechadas a máquina entre el 6 y 12 de Marzo. Esta cosecha fue realizada de noche con el objetivo de mantener temperaturas bajas y evitar problemas de oxidación. Las uvas provenientes de Nancagua se cosecharon a mano entre el 14 y 19 de marzo.

Técnicas de vinificación: Un 50% de la uva fue vinificada en forma reductiva, para lo cual el mosto se mantuvo protegido del aire en todo momento. Para esto la fue despalillada y molida hacia un estanque de maceración en donde se realizó una maceración prefermentativa en frío, a 8°C, por 8 horas, con el objetivo de extraer aromas y sabores contenidos en la piel. Este porcentaje aporta las características más frescas y frutales. El 50% restante fue vinificado en forma oxidativa, para lo cual se realizó un prensado de racimo completo y no se protegió el mosto del oxígeno, con lo cual todos los fenoles presentes se oxidan en el minuto, evitando de esta forma posibles gustos amargos y secantes. El vino fue fermentado a temperatura controlada de 16 a 17°C por levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación se realizaron batonages en la cuba cada 1 semana por 1.5 meses con lo cual se favorece el volumen y la cremosidad en boca.

Este vino no tiene madera.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14.3 %vol

pH: 3,45

Acidez Total: 6.02 g/L

Azúcar Residual: 2.9 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo verdoso. Este vino evidencia aromas puros y frescos marcados por la línea mineral junto a notas de frutas blancas y cítricos. También se perciben notas de melón y manzana fresca, junto a sutiles notas florales. En boca es armónico, con buen volumen, fresco, frutal y bien balanceado, dando paso a un final mineral y placentero.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 3 años.



FAMILY OWNED SINCE 1935