

### GRAN RESERVA CHARDONNAY 2013

#### VITICULTURA

**Viñedo:** Las uvas provienen de dos viñedos ubicados a un costado del pueblo de Casablanca, a aproximadamente 20 kilómetros del mar. Gracias a su cercanía al océano hay una fuerte influencia marina que hace que la madurez sea larga y pausada, obteniéndose un gran potencial de calidad. Los cuarteles tienen en promedio 13 años de edad.

**Suelo:** Ambos viñedos tienen suelo granítico y están plantados en el piedmont.

**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. En promedio los blancos se cosecharon entre 2 a 3 semanas más tarde que en un año normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de gran acidez natural, con un alcohol entre 0.5 y 1% más bajo de lo común.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.500 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. Se realizaron leves deshojes al interior de la canopia, con el objetivo aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas por un lado, y, por otro, favorecer la madurez, la cual fue muy lenta y tardía debido a las condiciones climáticas del año.

#### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Chardonnay 100%.

**Cosecha:** Uno de los viñedos fue cosechado el 1 y 2 de abril, y el otro, el 20 y 21 del mismo mes.

**Técnicas de vinificación:** Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con 3 distintos tipos de levaduras seleccionadas para aumentar la complejidad de la mezcla final. La fermentación duro aproximadamente 3 semanas con temperaturas entre 16 y 22°C. Posteriormente el vino se mantuvo sobre sus borras finas y se realizaron bastoneos semanales con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud.

**Roble:** El 64% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 8 meses. El 36% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %

pH: 3.37

Acidez Total: 6,22 g/L

Azúcar Residual: 1,3 g/L

Acidez Volátil: 0.35 g/L

#### NOTAS DE CATA

De color amarillo con matices verdosos, limpio y brillante. Presenta una elegante nariz marcada por frutas exóticas, manzana verde, piña, cítricos, flores blancas, sutiles notas minerales y a avellanas tostadas. La boca es fresca, sedosa con un gran volumen, de muy buen balance y con una acidez vibrante que da paso a un final intenso, grato y prolongado.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

