



## RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2014

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proveniente de 2 viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. El primero de ellos, es el Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. El segundo viñedo está ubicado en la zona de Peor es Nada, en el Piedmont de la Cordillera de Los Andes, el cual aporta frescura, mayor acidez natural y mineralidad al vino. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 23 años.

**Suelo:** Cunaco presenta 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. Peor es Nada, por su parte, presenta un suelo franco arcilloso profundo de buen drenaje.

**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. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 3.333 plantas/hectárea (en ambos viñedos), con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. No se realizó deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el objetivo de obtener un vino más fresco, intenso y aromático.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Chardonnay 92%, Viognier 8%.

**Cosecha:** Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas en forma mecánica entre el 2 y 7 de marzo. La uva proveniente de Peor es Nada, fue cosechada entre el 12 y 16 de marzo. La cosecha fue realizada durante la noche con máquina, con el objetivo de mantener las temperaturas bajas y evitar posibles problemas de oxidación. Cabe mencionar que el viñedo se encuentra a 2 minutos de la bodega por lo que el tiempo que transcurre entre la cosecha y el despalillado es muy bajo, lo cual favorece la calidad final del vino.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia la prensa, donde se prensó sin macerar. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 18°C por levaduras nativas y seleccionadas. Una vez terminada la fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses realizando batonaje cada 1 semana, para mejorar su integración y volumen.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol  
pH: 3,42  
Acidez Total: 5.51 g/L  
Azúcar Residual: 3.0 g/L  
Acidez Volátil: 0,29 g/L

### NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo verdoso, limpio y brillante. Presenta una nariz frutal, con notas a manzana fresca, melón, frutas exóticas y sutiles notas cítricas. En boca es un vino de buen volumen, balanceado, fresco y frutal, con un final mineral y placentero.