

GRAN RESERVA CHARDONNAY 2014

VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de un viñedo ubicado en el sector de Litueche, ubicado en el borde costero del extremo norte del Valle de Colchagua, a 18 kilómetros del Océano Pacífico. Gracias a su cercanía al mar hay una fuerte influencia marina que hace que la madurez sea larga y pausada, obteniéndose un gran potencial de calidad.

Suelo: Sector con lomajes suaves y con diversidad de tipos de suelo, destacando sectores con suelos graníticos y otros con suelos aluviales, en general profundos, con buen drenaje y con rocas presentes en todo el perfil.

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 5.000 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 solamente al interior de la canopia, con el objetivo de aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas por un lado, y, por otro, favorecer una madurez mas pareja.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano el 20 de marzo de 2014.

Técnicas de vinificación: 50% Prensado directo y 50% despallado. Fermentación alcohólica realizada con levaduras nativas. 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 52% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 7 meses. El 48% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable, para aportar frescura y fruta a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3.28

Acidez Total: 6,0 g/L

Azúcar Residual: 1,5 g/L

Acidez Volátil: 0.30 g/L

NOTAS DE CATA

El vino tiene un color amarillo pálido con matices verdes. Su nariz es compleja, con aromas a manzana verde, cítricos, frutas blancas sumado a una nota mineral. En boca presenta muy buen volumen, con excelente acidez y frescura, que se suman a un sutil sabor salino al final que aporta complejidad y carácter del lugar.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.

