

GRAN RESERVA CHARDONNAY 2016

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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron bajas en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual ralentizó la madurez de las distintas variedades, provocando un retraso de la cosecha. Los vinos blancos obtenidos son aromáticos y complejos con bocas de buen volumen y muy frescos.

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 aumentar la ventilación, de forma tal de mantener las uvas sanas por un lado, y, por otro, favorecer una madurez más pareja.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano entre el 16 y 30 de marzo de 2016.

Técnicas de vinificación: 100% Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras nativas. La fermentación duro aproximadamente 2 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 39% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 8 meses. El 61% 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: 3.33

Acidez Total: 6,03 g/L

Azúcar Residual: 1,5 g/L

Acidez Volátil: 0.32 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo con leves toques verdes y dorados sus intensos aromas recuerdan frutas como piña y plátano. De una gran textura en el paladar el vino se muestra fresco por la cercanía del viñedo al mar y tiene un largo final de boca. Compañero ideal pescados y frutos del mar como camarones a la plancha o también quesos como el Camembert. Servir a 10 grados

