



## RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2016

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proveniente de 4 viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. El primero de ellos es el Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. Los tres restantes correspondientes a las zonas de Peor es Nada, Chimbarongo y Puente Negro en el Piedmont de la Cordillera de Los Andes, los cuales aportan frescura, mayor acidez natural y mineralidad al vino. Estos cuarteles tiene una edad promedio de 25 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, Chimbarongo y Puente Negro por su parte, presentan un suelo franco arcilloso profundo de buen drenaje.

**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. Esto produjo vinos mas frutales y de buen volumen en boca.

**Manejo del viñedo:** Las plantación tiene una densidad de 3.333 plantas/ hectárea (en los cuatro 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 objeto de obtener un vino más fresco, intenso y aromático.

### VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 93% , Viognier 7%.

**Cosecha:** Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas el 29 de Febrero. La uva proveniente de Peor es Nada, Chimbarongo y Puente Negro fueron cosechada entre 09 y el 26 de Marzo . La cosecha en San Carlos fue realizada durante la noche con máquina, con el objeto de mantener las temperaturas bajas y evitar posibles problemas de oxidación. Cabe mencionar que al estar la bodega muy cerca del campo permite reducir al máximo el tiempo entre que la uva es cortada y procesada lo cual permite mantener características organolépticas de nuestros viñedos.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y suavemente molida hacia la prensa donde se preno sin previa maceración. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 hrs a 10°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 16 y 20°C por levaduras nativas y seleccionadas. Una vez terminada su fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses con batonajes semanales para mejorar su volumen y frutuosidad.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 % vol

pH: 3.3 g/L

Acidez Total: 3,8 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,19 g/L

### NOTAS DE CATA

El vino presenta un color brillante intenso con tonos verdes pálidos y matices dorados. De nariz intensa y frutal recordando aromas a manzanas verdes, pomelo, melón y piña madura. Su boca es equilibrada y envolvente de mucha frescura y delicadeza. Tienen una persistencia media, de final suave y largo.