



## NOBLE SEMILLÓN 2017 - BOTRYTIS SELECTION

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proveniente de nuestros viñedos ubicados en el Fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles fueron plantados hace más de 100 años.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

**Clima:** La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos blancos de este año son aromáticos, frutales y expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 2.900 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; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** 100% Semillón.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano el día 16 de mayo, con 33,30 Brix y un porcentaje de Botritis superior al 93%.

**Técnicas de vinificación:** La uva se prensó directo y el mosto se decantó por 48 horas previo a la fermentación, que fue realizada con levaduras seleccionadas específicamente para este tipo de vino, en estanques de acero inoxidable. Luego de la fermentación el vino permaneció en barricas de roble usadas (para aportar solamente evolución y no madera), antes de ser estabilizado, filtrado y embotellado.

**Roble:** 12 meses en barricas de roble francés de varios usos.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

**Alcohol:** 13% vol

**pH:** 3,29

**Acidez Total:** 4,43 g/L

**Azúcar Residual:** 58,98 g/L

**Acidez Volátil:** 0.72 g/L

### NOTAS DE CATA

De color amarillo intenso. El vino presenta una nariz compleja y madura con aromas a papayas en almíbar, miel, naranja y carozos. En boca es expresivo, de buen volumen y estructura, presenta una fresca acidez, que da como resultado un buen balance y agradable final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.