

GRAN RESERVA CHARDONNAY 2018

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 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. En promedio los blancos se cosecharon entre 1 a 2 semanas más tarde que en un año normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

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 el otro, favorecer una madurez más pareja.

VINIFICACIÓN

Varietal: Chardonnay 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 16 y 23 de marzo.

Técnicas de vinificación: 100% Prensado directo. fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas. La fermentación duró aproximadamente 2 semanas con temperaturas entre 16° y 21°C, con un 35 % de la mezcla que fue fermentada en barrica de roble francés, posteriormente el vino se mantuvo sobre sus lías y se realizó batonnage cada dos semanas durante 6 meses con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud.

Roble: El 35% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 6 meses. El 65% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable y huevos de cemento para aportar frescura y fruta a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.24

Acidez Total: 6,42 g/L

Azúcar Residual: 1,25 g/L

Acidez Volátil: 0.25 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo con matices verdes. Su nariz es compleja, con aromas a frutas exóticas, durazno blanco, piña, cítricos y flores blancas, acompañado a sutiles notas minerales. En boca es fresco, con un gran volumen, excelente acidez y frescura, que da paso a un grato y prolongado final.



FAMILY OWNED SINCE 1935