



NOBLE SEMILLÓN 2018 - 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 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 2.900 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: 96% Semillón, 4% Viognier.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano el día 23 de marzo, con 22,6° Brix y un porcentaje de Botritis superior al 96%.

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: 12,5 % vol

pH: 3,22

Acidez Total: 6,43 g/L

Azúcar Residual: 123 g/L

Acidez Volátil: 0.84 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado. En nariz es un vino complejo, donde destacan aromas a carozos, miel, papayas y sutiles notas cítricas. En boca es un vino expresivo, con una acidez que le da un buen balance de estructura, que da como resultado un armónico y agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

