



RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2018

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas são provenientes de um vinhedo localizado no setor de Litueche, situado na margem costeira do extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 quilômetros do Oceano Pacífico. Graças a sua proximidade do mar existe uma forte influência marinha que produz uma maturação longa e pausada, sendo obtido grande potencial de qualidade.

Solo: Setor com colinas suaves e com diversos tipos de solos, destacando-se setores com solos graníticos e outros com solos aluviais, geralmente profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo o perfil.

Clima: A temporada 2017 - 2018 iniciou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram os processos de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma bastante uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. Em média os brancos foram colhidos entre 1 a 2 semanas mais tarde que em um ano normal. As uvas tintas, por sua vez, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C, graças às boas temperaturas registradas durante março e abril puderam alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais alta, sendo colhidas em torno de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 5.000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos em primavera e início do verão. Foram realizadas apenas leves desfolhas no interior da canópi, com o objetivo de aumentar a ventilação, de tal forma a manter as uvas sadias por um lado e, por outro, a favorecer uma maturação mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre a segunda e a terceira semana de março.

Técnicas de vinificação: 100% Prensagem direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas e selecionadas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16°C e 22°C. Posteriormente o vinho foi mantido em contato com suas borras finas e o processo de bâtonnage foi realizado semanalmente com o objetivo de obter maior sedosidade e oleosidade.

Carvalho: 46% da mescla foi fermentada em barris usados de carvalho francês, nos quais o vinho foi posteriormente guardado por 8 meses. O 54% restante foi fermentado e mantido em cubas de aço inoxidável e ovos de cimento para entregar frescor e fruta à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5% vol.

pH: 3,47

Acidez Total: 3,69 g/L

Açúcar Residual: 2,58 g/L

Acidez Volátil: 0,28 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela brilhante. No nariz apresenta-se frutado, bastante fresco, destacando-se aromas a frutas como maçã verde, melão e pêssego, o que se soma a suaves notas de flores brancas. Em boca é fresco, equilibrado e envolvente, levando a um final prolongado e sutilmente mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.