

## GRAN RESERVA 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 à proximidade do mar existe uma forte influência marinha que produz uma maturação longa e pausada, obtendo-se grande potencial de qualidade.

**Solo:** Setor com colinas suaves e com uma diversidade 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 foram responsáveis pelo atraso nos 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. 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 canópia, com o objetivo de aumentar a ventilação, de tal forma a manter as uvas saudáveis por um lado e, por outro, a favorecer uma maturação mais uniforme.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Chardonnay 100%.

**Colheita:** As uvas foram colhidas entre 16 e 23 de março.

**Técnicas de vinificação:** 100% prensagem direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras selecionadas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16°C e 21°C, com 35% sendo fermentado em barris de carvalho francês. Posteriormente o vinho foi mantido em contato com suas borras finas e o processo de bâtonnage foi realizado a cada duas semanas durante 6 meses, com o objetivo de obter maior suavidade e untuosidade.

**Carvalho:** 35% da mescla foi fermentada em barris usados de carvalho francês, nos quais o vinho foi posteriormente guardado por 6 meses. O restante, 65%, 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 14 %;  
pH: 3.24  
Acidez Total: 6,42 g/L;  
Açúcar Residual: 1.25 g/L;  
Acidez Volátil: 0.25 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela com matizes esverdeados. O nariz é complexo, com aromas a frutas exóticas, pêssego branco, abacaxi, cítricos e flores brancas, acompanhado de sutis notas minerais. Em boca é fresco, de grande volume, excelente acidez e frescor, dando lugar a um agradável e prolongado final.



FAMILY OWNED SINCE 1935