



## NOBLE SEMILLÓN 2018 - BOTRYTIS SELECTION

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Proveniente de nossas vinhas localizadas na Fazenda San Carlos, nas proximidades de Cunaco, Vale do Colchagua. Os quartéis foram plantados há mais de 100 anos.

**Solo:** De origem aluvial e textura de areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de gerenciar muito bem a entrega de água para a planta durante o ano.

**Clima:** A temporada 2017-2018 começou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu que as primeiras irrigações fossem adiadas até novembro. As temperaturas frias até meados de novembro atrasaram a brotação e a floração em poucas semanas. A brotação foi muito uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma estação mais úmida, que trouxe consigo uma maturidade mais lenta e tardia das uvas. Em média, os brancos foram colhidos entre 1 e 2 semanas mais tarde do que em um ano normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, com boa cor e acidez natural.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 2.900 plantas/hectare, com condução em espaldadeira baixa e poda em carregador ou guyot dupla. Despontamento de brotes na primavera e início do verão; desfolha manual no início de março para aumentar a exposição à uva.

### VINIFICAÇÃO

Variedade: 96% Semillón, 4% Viognier.

**Colheita:** As uvas foram colhidas à mão em 23 de março, com 22,6° Brix e uma porcentagem de Botrytis superior a 96%.

**Técnicas de vinificação:** As uvas foram prensadas diretamente e o mosto decantado por 48 horas antes da fermentação, que foi feita com leveduras selecionadas especificamente para este tipo de vinho, em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho permaneceu em barricas de carvalho usadas (para proporcionar apenas evolução e não madeira), antes de ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

**Carvalho:** 12 meses em barricas de carvalho francês de vários usos.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 12,5% vol.;  
pH: 3,22;  
Acidez Total: 6,43 g/L;  
Açúcar Residual: 123 g/L;  
Acidez Volátil: 0.84 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela dourada. No nariz, é um vinho complexo, onde os aromas de caroço, mel, mamão e sutis notas cítricas se destacam. Na boca, é um vinho expressivo, com uma acidez que lhe dá um bom equilíbrio de estrutura, o que resulta em um final harmonioso e agradável.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beba agora ou armazene-o por 6 anos.

