



GRAN RESERVA CHARDONNAY 2019

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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas. En general es un año que muestra muy buenas calidades con vinos tintos de gran color, más elegantes y de taninos más finos y blancos con carácter algo más maduro y de mejor volumen en boca.

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 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 18 y el 22 de marzo del 2019.

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 40 % 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 40% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 6 meses. El 60% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.3

Acidez Total: 7,1 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0.34 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante con matices verdes. En nariz es un vino intenso y complejo, con aromas frutales como durazno, plátano y piña, con matices cítricos y suaves notas florales. En boca es frutal, cremoso, equilibrado, de buen balance, con una rica acidez que lo hace un vino profundo y persistente.