



RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2019

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de distintos viñedos ubicados en el Valle de Colchagua, un gran porcentaje proviene del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. El porcentaje restante proviene de viñedos ubicados en el piedmont de la Cordillera de los Andes.

Suelo: Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año. Los suelos cercanos a los Andes, son principalmente de textura franco arcilloso profundo y de buen drenaje.

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 blancos con carácter algo más maduro y de mejor volumen en boca.

Manejo del viñedo: La plantación ubicada en el fundo San Carlos tiene una densidad de 5.555 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. No se realizó deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el objetivo de obtener un vino más fresco, intenso y aromático.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 93%, 7% Viognier. .

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas los primeros días de Marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia la prensa, donde se prensó sin macerar. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 20°C por levaduras nativas y seleccionadas.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5%

PH: 3,31

Acidez Total: 5,87 g/L

Azúcar Residual: 3,22 g/L

Acidez Volátil: 0,33 g/L

NOTAS DE CATA:

Presenta un color amarillo pálido, limpio y brillante. Presenta una nariz expresiva con notas frutales como melón, frutas exóticas y sutiles notas cítricas. En boca es un vino de gran frescura, frutal, intenso, prolongado y sutilmente mineral.