

GRAN RESERVA CHARDONNAY 2019

VITICULTURA

Vinhedo: As uvas vêm de uma vinha localizada no setor de Litueche, na borda costeira do extremo norte do Vale do Colchagua, a 18 quilômetros do Oceano Pacífico. Graças à sua proximidade com o mar, há uma forte influência marinha que torna o processo maturidade longo e pausado, contribuindo para um potencial de grande qualidade.

Solo: Setor com pequenas colinas e com diversidade de tipos de solo, destacando 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 2018-2019 começou com um déficit de chuvas no final do inverno. A primavera foi fria com a presença de precipitação nos meses de setembro e outubro, o que permitiu que a primeira irrigação fosse adiada em 1 ou 2 meses. Devido a isso, os estados fenológicos se atrasaram em cerca de 1 semana. O verão teve temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro, quando começaram várias ondas de calor que elevaram as máximas para 36 ou 38°C, e isso gerou uma variação na pinta, especificamente nas variedades mais tardias. Além disso, isso gerou um bloqueio que atrasou a maturidade dessas variedades tardias. No caso das variedades mais precoces, elas pintaram de forma muito uniforme, e o calor gerou um avanço na maturidade. O outono foi muito benéfico, com máximas mais baixas que permitiram esperar com calma pela suavização dos taninos que, em algum ponto, eram um tanto secos devido às altas temperaturas. No geral, é um ano que mostra qualidades muito boas com vinhos tintos de grande cor, mais elegantes e de taninos mais finos, e brancos com um caráter um pouco mais maduro e de melhor volume na boca.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 5.000 plantas/hectare, com condução em espaladeira baixa e poda em carregador ou guyot dupla. Despontamento de brotes na primavera e início do verão. Foram realizadas desfolha leve apenas dentro do dossel, com o objetivo de aumentar a ventilação, a fim de manter as uvas saudáveis, por um lado e, por outro, promover uma maturidade mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre 18 e 22 de março de 2019.

Técnicas de vinificação: 100% de prensa direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras selecionadas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16 e 21°C, com 40% da mistura fermentada em barricas de carvalho francês. Depois o vinho se manteve com suas borras e foi realizada bêtonnage a cada duas semanas durante 6 meses, com o objetivo de obter maior sedosidade e oleosidade.

Carvalho: 40% da mistura foi fermentada em barricas de carvalho franceses usados, onde o vinho foi posteriormente armazenado por 6 meses. Os 60% restantes foram fermentados e mantidos em cubas de aço inoxidável.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %;
pH: 3.3
Acidez Total: 7,1 g/L;
Açúcar Residual: 1 g/L;
Acidez Volátil: 0.34 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela brilhante com tons verdes. No nariz, é um vinho intenso e complexo, com aromas frutados, como pêssigo, banana e abacaxi, com nuances cítricas e notas florais suaves. Na boca, é frutado, cremoso, equilibrado, boa proporção, com uma acidez rica que o torna um vinho profundo e persistente.

