



## RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2019

### VITICULTURA

**Vinhedo:** Proveniente de diferentes vinhedos localizados no Valle do Colchagua, uma grande porcentagem vem da Fazenda San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco. O percentual restante vem de vinhedos localizados no “piemonte” da Cordilheira dos Andes.

**Solo:** Cunaco possui solo aluvial, de argila arenosa, com drenagem muito boa, extraordinariamente poroso e com a capacidade de gerenciar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Os solos próximos aos Andes são principalmente de textura argilosa profunda e com boa drenagem.

**Clima:** : A temporada 2018-2019 começou com um déficit pluviométrico no fim do inverno. A primavera foi fria, com a presença de chuvas nos meses de setembro e outubro, o que permitiu adiar os primeiros riscos em 1 ou 2 meses. Devido a isso, os estados fenológicos vinham atrasados 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, o que gerou uma perda de uniformidade 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 pintavam muito uniformemente, e o calor gerava um avanço na maturidade. O outono, por outro lado, foi muito benéfico, com máximas mais baixas, o que nos permitiu esperar com calma pelo amadurecimento dos taninos, que em algum momento estavam um pouco secos devido às altas temperaturas. Em geral, é um ano que mostra qualidades muito boas com vinhos brancos com um caráter um pouco mais maduro e melhor volume na boca.

**Manejo do vinhedo:** A plantação localizada na fazenda San Carlos tem uma densidade de 5.555 plantas/hectare, com baixa condução de treliça e poda de carregadeira. Aparecimento de brotos na primavera e no início do verão. Não houve desfolha para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação, a fim de obter um vinho mais fresco, intenso e aromático.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Chardonnay 93%, 7% Viognier.

**Colheita:** As uvas foram colhidas nos primeiros dias de março.

**Técnicas de vinificação:** As uvas foram desengaçadas e moídas para a prensa, onde foram prensadas sem macerar. Posteriormente, o suco foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 10°C. A fermentação foi realizada em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 16 a 20°C por leveduras nativas e selecionadas.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

**Álcool:** 13,5% vol.

**pH:** 3,31

**Acidez Total:** 5,87 g/L

**Açúcar Residual:** 3,22 g/L

**Acidez Volátil:** 0,33 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma cor amarela pálida, limpa e brilhante. Possui um nariz expressivo com notas frutadas como melão, frutas exóticas e notas cítricas sutis. Na boca é um vinho de grande frescura, frutado, intenso, prolongado e sutilmente mineral.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.