

GRAN RESERVA CHARDONNAY 2020



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 2019 – 2020 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. Este déficit de agua se mantuvo durante la primavera, entrando en un período de sequía que obligó a regar con anticipación los viñedos con respecto a los años anteriores. Además, la primavera tuvo eventos de heladas en algunos sectores de Colchagua, afectando el rendimiento de algunos viñedos, lo que en algunos casos ayudó para obtener mejor calidad de uva. El verano se presentó con altas temperaturas, acelerando la madurez de la uva en un ambiente donde no hubo problemas de sanidad de esta. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los compuestos fenólicos. Por las temperaturas altas durante la temporada, se adelantó la cosecha de 1 a 2 semanas, para no perder el frescor y la madurez óptima de la uva. En general es un año que muestra muy buenas calidades con vinos blancos con carácter algo más maduro, pero manteniendo un gran nivel de acidez, generando un gran balance.

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

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la última semana de Febrero de 2020.

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.

Guarda: El 37% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 9 meses. El 63% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3.29

Acidez Total: 6,42 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

Acidez Volátil: 0.28 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante con matices verdes. En nariz es un vino intenso y complejo, con aromas a frutas exóticas, flores blancas y cierta salinidad. En boca es fresco, vibrante, frutal y cremoso con buen balance y excelente textura.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN