



### NOBLE SEMILLÓN 2020 - BOTRYTIS SELECTION

**Viñedo:** Proveniente de nuestros viñedos ubicados en el Fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles fueron plantados hace más de 100 años.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

**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 2.900 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; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición de las uvas.

#### VINIFICACIÓN

**Variedad:** 98% Semillón, 2% Viognier.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano el día 04 de marzo, con 23.0 ° Brix y un porcentaje de Botritis superior al 96%.

**Técnicas de vinificación:** La uva se prensó directo y el mosto se decantó por 48 horas previo a la fermentación, que fue realizada con levaduras seleccionadas específicamente para este tipo de vino, en estanques de acero inoxidable. Luego de la fermentación el vino permaneció en barricas de roble usadas (para aportar solamente evolución y no madera), antes de ser estabilizado, filtrado y embotellado.

**Roble:** 12 meses en barricas de roble francés de varios usos.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,0 %

pH: 3.23

Acidez Total: 6,40 g/L

Azúcar Residual: 94 g/L

Acidez Volátil: 0.76 g/L

#### NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado. En nariz es un vino complejo, donde destacan aromas melados, así como también papayas y sutiles notas cítricas. En boca es un vino expresivo, y con una acidez que permite alcanzar un buen balance de estructura, que da como resultado un armónico y agradable final.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN