



RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2020

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de distintos viñedos ubicados en el Valle de Colchagua, una parte proviene del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, la otra parte, viene de un sector costero de Colchagua, cercano a Litueche.

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 del viñedo cercano a la costa de Colchagua, son principalmente de granito con sectores de 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 1 semana, 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 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. El viñedo cercano a Litueche 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 de 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 93%, 7% Viognier.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas desde el 20 de febrero hasta el 12 de marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada 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: 14%

PH: 3,41

Acidez Total: 3,9 g/L

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,35 g/L

NOTAS DE CATA:

Presenta un color amarillo pálido, con matices verdes, limpio y brillante. Presenta una nariz expresiva con notas a frutos cítricos, además de melón y flores blancas. En boca es un vino de gran frescura, frutal, intenso y prolongado.