



## GRAN RESERVA CHARDONNAY 2020

**Variedade :** Chardonnay 100%

**Vinhedo:** As uvas provêm de um vinhedo localizado no setor de Litueche, localizado no borde costeiro do extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 kilómetros do Oceano Pacífico . Devido a sua proximidade com o mar há uma forte influência marinha que faz com que a maturação seja longa e pausada, obtendo um grande potencial de qualidade .

**Solo:** Setor com colinas suaves 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 2019 – 2020 começou com um déficit de chuvas no final do inverno . Este déficit de água se manteve durante a primavera, entrando num período de seca que obrigou a regar com antecipação os vinhedos em comparação aos anos anteriores. Além disso, a primavera apresentou geladas em alguns setores de Colchagua, afetando o rendimento de alguns vinhedos, o que em alguns casos ajudou para obter melhor qualidade de uva. O verão se apresentou com altas temperaturas, acelerando a maturação da uva em um ambiente onde não houve problemas de sanidade da mesma. O outono por sua vez foi muito benéfico , com temperaturas máximas mais baixas o que permitiu esperar com tranquilidade que se suavizassem os compostos fenólicos. Pelas temperaturas altas durante a temporada, se adiantou a colheita de 1 a 2 semanas, para não perder o frescor e a maturação perfeita da uva. Em geral foi um ano que mostrou muito boas qualidades para vinhos brancos com caráter mais maduro, porém mantendo um grande nível de acidez, gerando um grande equilíbrio .

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 5.000 plantas/hectare , com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no início do verão . Se realizaram leves desfolhas somente no interior da canopia, com o objetivo de aumentar a ventilação , de tal forma para manter as uvas saudáveis , por um lado e por outro , favorecer uma maturação mais uniforme.

**Safra:** As uvas foram colhidas na última semana de Fevereiro 2020

**Técnicas de vinificação :** 100% Prensado direto. Fermentação alcoólica realizada com leveduras selecionadas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16 e 21°C, com 37 % da mescla que foi fermentada no barril de carvalho francês , posteriormente o vinho foi mantido sobre suas lías e se realizou batonnage a cada duas semanas durante 4 meses com o objetivo de obter maior sedosidade e oleosidade.

**Carvalho:** 37% da mescla foi fermentada em barris usados de carvalho francês , nos quais posteriormente o vinho se guardou por 9 meses. O 63% restante se fermentou e foi mantido em cubas de aço inoxidável .

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5 %  
pH: 3.29  
Acidez Total: 6,42 g/L  
Açúcar residual: 1 g/L  
Acidez volátil: 0.28 g/L.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor Amarelo claro com matizes verdes. Em nariz é um vinho intenso e complexo com aromas a frutas exóticas, notas de flores brancas e uma sensação de salinidade. Na boca é fresco, vibrante, frutoso e cremoso, assim como possui um equilíbrio ideal e grande textura.

FAMILY OWNED SINCE 1935

[www.viumanent.cl](http://www.viumanent.cl)



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO