



NOBLE SEMILLÓN 2020 - BOTRYTIS SELECTION

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de nossos vinhedos localizados na Fazenda San Carlos, nas proximidades de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura arenoso argiloso. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.

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 em um período de seca que obrigou a regar com antecipação os vinhedos com respeito aos anos anteriores. Além disso, a primavera apresentou eventos de 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 apresentou-se com altas temperaturas, acelerando a madurez da uva em um ambiente onde não houveram problemas de sanidade da mesma. O outono por sua vez foi muito benigno, com as temperaturas mais baixas, o que permitiu esperar com tranquilidade a que se suavizassem os compostos fenólicos. Pelas temperaturas altas durante a temporada, se adiantou a colheita em 1 a 2 semanas, para não perder a refrescância e a maturação ideal da uva. Em geral foi um ano que mostrou muito boas qualidades com vinhos brancos com caráter um pouco mais maduro, mas mantendo um grande nível de acidez, gerando um grande equilíbrio.

Condução do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 2.900 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot duplo. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão; desfolhas manuais no início de março para aumentar a exposição das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 98% Semillón, 2% Viognier.

Safra: As uvas foram colhidas a mão no dia 04 de março, com 23.0 ° Brix e uma porcentagem de Botritis superior a 96%.

Técnicas de vinificação: A uva foi prensada direto e o mosto se decantou por 48 horas antes da fermentação, que foi realizada com leveduras selecionadas especificamente para este tipo de vinho, nos tanques de aço inoxidável. Logo depois da fermentação o vinho permaneceu em barris usados de carvalho (para adicionar somente evolução e não madeira), antes de ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

Carvalho: 12 meses em barris de carvalho francês de vários usos.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,0 %

pH: 3.23

Acidez Total: 6,40 g/L

Açúcar Residual: 94 g/L

Acidez Volátil: 0.76 g/L

NOTAS DE CATA

Cor amarelo dourado. Em nariz é um vinho complexo, onde se destacam aromas a mel, assim como também mamão e sutis notas cítricas. Em boca é um vinho expressivo, e com uma acidez que permite alcançar um bom equilíbrio de estrutura, que dá como resultado um harmonico e agradável final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.

