



### GRAN RESERVA CHARDONNAY 2021

**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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

**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 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 100%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas la última semana de Marzo de 2021.

**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 50% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 9 meses. El 50% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3.16

Acidez Total: 7,32 g/L

Azúcar Residual: 1.7 g/L

Acidez Volátil: 0.40 g/L

#### NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante. En nariz se perciben intensas capas aromáticas, notas a flores y frutos blancos acompañadas de una nota mineral que predomina en el final. En boca es un vino tenso y vibrante, posee un paladar medio balanceado y de buena cremosidad, dando paso a un final largo, de excelente frescor y marcada salinidad.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN