



## RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2021

### 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 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 cual nos permitió atrasar 2 meses los primeros riegos en relación a los años anteriores. Gracias a estas lluvias, los viñedos comenzaron su ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura durante invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia mediados de primavera, lo que se tradujo en una brotación más tardía. El verano estuvo marcado por una lluvia importante durante la última semana de enero, este evento provocó una disminución de las temperaturas durante las semanas siguientes, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, buen volumen, y equilibrio.

**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. Despuntos 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. Despuntos 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 7 de marzo hasta el 29 de marzo.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada 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: 13,5%

PH: 3,41

Acidez Total: 4,02 g/L

Azúcar Residual: 1,46 g/L

Acidez Volátil: 0,36 g/L

### NOTAS DE CATA:

Presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En aromas una nariz expresiva con notas a frutos cítricos y tropicales donde destaca la piña. En boca es fresco, frutal, con buen volumen y prolongado final.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN