



GRAN RESERVA CHARDONNAY 2021

Vinhedo: As uvas são provenientes de um vinhedo localizado no setor de Litueche, no borde costero do extremo norte do vale de Colchagua, a 18 km do oceano Pacífico. A forte influência marítima, em virtude da proximidade com o mar, faz com que a maturação seja longa e pausada, sendo obtido assim grande potencial de qualidade.

Solo: Setor com colinas suaves e diversos tipos de solo, destacando-se áreas com solos graníticos e outras com solos aluviais, geralmente profundos, de boa drenagem e com a presença de rochas em todo o perfil.

Clima: A temporada 2020 – 2021 iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou os 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em média 2 meses. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo e o risco de estresse nas plantas pôde ser evitado. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se estendeu até meados da primavera, o que levou a um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuvas importante no final de janeiro, que trouxe consigo uma diminuição das temperaturas estivais nas semanas posteriores e gerou um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, boa concentração e taninos sedosos.

Manejo do vinhedo: A densidade da plantação é de 5000 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e no início do verão. Um leve desfolha é realizada somente no interior do dossel vegetativo, com o objetivo de aumentar a ventilação, mantendo as uvas saudáveis e favorecendo uma maturação mais uniforme.

VINIFICAÇÃO

Variedade : Chardonnay 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas na última semana de março de 2021.

Técnicas de vinificação: 100% por prensagem direta. A fermentação alcoólica, realizada com leveduras selecionadas, teve uma duração de aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16 °C e 21 °C, com 40 % do vinho sendo fermentado em barris de carvalho francês. Posteriormente, o vinho foi mantido em contato com suas borras e a batonagem foi realizada a cada duas semanas durante 4 meses com o objetivo de obter maior sedosidade e untuosidade.

Estágio: 50% do vinho foi fermentado em barris usados de carvalho francês, nos quais permaneceu posteriormente por 9 meses. O 50% restante foi fermentado e mantido em cubas de aço inoxidável.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14,0%

pH: 3,16

Acidez total: 7,32 g/L

Açúcar residual: 1,7 g/L

Acidez volátil: 0.40 g/L.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela brilhante. No nariz, podem ser percebidas intensas camadas aromáticas, notas de flores e de frutas brancas acompanhadas de uma nota mineral que predomina no final. Na boca, é um vinho tenso e vibrante, com um meio de boca equilibrado e de boa cremosidade, dando lugar a um final longo, de excelente frescor e marcante salinidade.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl



BAIXE O VÍDEO DE
DEGUSTAÇÃO