



## NOBLE SEMILLÓN 2022 - BOTRYTIS SELECTION

**Viñedo:** Proveniente de nuestros viñedos ubicados en el Fundo San Carlos, en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles fueron plantados hace más de 100 años.

**Suelo:** De origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

**Clima:** La temporada 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riesgos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve 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, muy buen volumen, y equilibrio.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 2.900 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; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** 93% Semillón, 7% Viognier

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano los días 17 y 18 de mayo, con 29.0 ° Brix y un porcentaje de Botritis superior al 96%.

**Técnicas de vinificación:** La uva se prensó directo y el mosto se decantó por 48 horas previo a la fermentación, que fue realizada con levaduras seleccionadas específicamente para este tipo de vino, en estanques de acero inoxidable. Luego de la fermentación el vino permaneció en barricas de roble usadas (para aportar solamente evolución y no madera), antes de ser estabilizado, filtrado y embotellado.

**Roble:** Un 27% de la mezcla realiza su guarda durante 8 meses en barricas de roble francés de varios usos.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,0 %

pH: 3.25

Acidez Total: 4,88 g/L

Azúcar Residual: 78,3 g/L

Acidez Volátil: 0.37 g/L

### NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado. En nariz es un vino fresco y complejo, donde destacan aromas melados, así como también notas a frutas blancas tales como peras acompañadas de una sutil nota cítrica en el final. En boca es un vino expresivo, con una acidez que permite alcanzar un buen balance de estructura, que da como resultado un armónico y agradable final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN