



## RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2022

### 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 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 mas 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 termino 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 ubicada en el fundo San Carlos tiene una densidad de 5.555 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes 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. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Se realizaron leves deshojes solamente al interior de la canopia, con el objetivo 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 95%, 5% Viognier.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas desde el 3 de marzo hasta el 8 de marzo del 2022.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despallada 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: 14,0%

PH: 3,41

Acidez Total: 4,04 g/L

Azúcar Residual: 1,57 g/L

Acidez Volátil: 0,32 g/L

### NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo verdoso, limpio y brillante. En aromas una nariz expresiva con notas a frutos cítricos y tropicales donde destacan el pomelo y la piña. En boca es fresco, frutal, con buen volumen y un final persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935

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



DESCARGA VIDEO  
DE DEGUSTACIÓN