



## NOBLE SEMILLÓN 2022 - BOTRYTIS SELECTION

**Vinhedo:** As uvas são provenientes de nossos vinhedos localizados na Fazenda San Carlos, nos arredores de Cunaco, no vale de Colchagua. Os quartéis foram plantados há mais de 100 anos.

**Solo:** De origem aluvial e textura areno-argilosa, o solo é profundo, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano.

**Clima:** A temporada 2021 – 2022 iniciou com um inverno seco, com chuvas moderadas ao princípio, as quais foram aumentando e alcançaram um registro de precipitações próximo de 150 mm no início da primavera, razão pela qual tivemos que antecipar em 3 semanas as primeiras irrigações com relação à temporada anterior. A água das chuvas, somada à irrigação da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo e evitou, assim, o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado por altas temperaturas, com ondas de calor durante a primeira semana que chegaram aos 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram os 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação da fruta. Tudo isso se viu refletido em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

**Manejo do vinhedo:** A densidade de plantio do vinhedo é de 2.900 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção ou Guyot duplo. Desponte de brotos na primavera e no começo do verão e desfolha manual no princípio de março para aumentar a exposição das uvas.

### VINIFICAÇÃO

**Varietais:** 93% Sémillon, 7% Viognier

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente nos dias 17 e 18 de maio, com 29,0 °Brix e uma porcentagem de Botrytis superior a 96%.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi prensada diretamente e o mosto decantado por 48 horas. A fermentação foi realizada em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas especificamente para este tipo de vinho. Após a fermentação, o vinho permaneceu em barris de carvalho usados (para entregar apenas evolução e não madeira), antes de ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

**Carvalho:** Cerca de 27% do corte passou por um período de amadurecimento de 8 meses em barris de carvalho francês de vários usos.

### ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Teor alcoólico: 13,0 % vol.  
pH: 3,25  
Acidez total: 4,88 g/L  
Açúcar residual: 78,3 g/L  
Acidez volátil: 0,37 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo-ouro. No nariz, é um vinho fresco e complexo, no qual se destacam aromas de mel, bem como notas de frutas brancas, como peras, acompanhadas de uma sutil nota cítrica ao final. Na boca, é um vinho expressivo, com uma acidez que permite alcançar um bom equilíbrio em sua estrutura, que dá como resultado um harmonioso e agradável final.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos



BAIXE O VÍDEO DE  
DEGUSTAÇÃO