



## RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2023

### 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 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, esta tendencia comenzó a revertirse a mediados de enero, donde se observaron olas de calor que alcanzaron de 37°C. Estos eventos se repitieron en reiteradas ocasiones a lo largo del verano, adelantando así, lo que suponía ser una cosecha algo más temprana. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por altas temperaturas, estas condiciones provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

**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. Despunte 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. Despunte 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 96%, 4% Viognier.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas desde el 28 de febrero el 6 de marzo del 2023.

**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: 14,0%

PH: 3,39

Acidez Total: 3,55 g/L

Azúcar Residual: 2,69 g/L

Acidez Volátil: 0,25 g/L

### NOTAS DE CATA:

Presenta un color amarillo verdoso, limpio y brillante. En aromas posee una nariz muy expresiva con notas a frutos cítricos y tropicales donde destaca el pomelo. 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