

GRAN RESERVA

CHARDONNAY / 2025



VARIEDAD: Chardonnay 100%.

ANÁLISIS DE LABORATORIO:

Alcohol: 13,5% vol. | pH: 3,29 | Acidez Total: 5,8 g/L | Azúcar Residual: 1,5 g/L
Acidez Volátil: 0,3 g/L

VIÑEDO: Las uvas provienen de un viñedo ubicado en el sector de Litueche, ubicado en el borde costero del extremo norte del Valle de Colchagua, a 18 kilómetros del Océano Pacífico. Gracias a su cercanía al mar hay una fuerte influencia marina que hace que la madurez sea larga y pausada, obteniéndose un gran potencial de calidad.

SUELO: Sector con lomajes suaves y con diversidad de tipos de suelo, destacando sectores con suelos graníticos y otros con suelos aluviales, en general profundos, con buen drenaje y con rocas presentes en todo el perfil.

CLIMA: La vendimia 2025 se presentó como una cosecha cálida y de contrastes. Comenzó con un invierno relativamente lluvioso, con precipitaciones cercanas a 600 mm, lo cual aseguró un buen inicio hídrico. La brotación se presentó pareja y adelantada producto de una primavera más cálida de lo normal. El verano, por su parte presentó un par de olas de calor, lo cual aceleró la madurez y generó al mismo tiempo, una disminución de alrededor de 15% en los rendimientos, principalmente por racimos más pequeños y menor peso de bayas debido al calor. Los vinos obtenidos presentan buena intensidad aromática, equilibrio, concentración y taninos redondos.

MANEJO DEL VIÑEDO: La plantación tiene una densidad de 5.000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot doble. Despuntos 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.

COSECHA: Las uvas fueron cosechadas entre el 11 y el 17 de marzo del 2025.

TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN: 100% Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas. La fermentación duró aproximadamente 2 semanas con temperaturas entre 16 y 21°C, con un 40 % de la mezcla que fue fermentada en barrica de roble francés, posteriormente el vino se mantuvo sobre sus lías y se realizó batonnage cada dos semanas durante 6 meses con el objetivo de obtener mayor sedosidad y grasitud.

GUARDA: El 39% de la mezcla fue fermentado en barricas usadas de roble francés, en las que posteriormente el vino se guardó por 10 meses. El 61% restante se fermentó y se mantuvo en cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA: De color amarillo brillante. En nariz se perciben intensas capas aromáticas, notas a frutos blancos seguidos de una fresca nota mineral. En boca es un vino tenso y vibrante, posee un paladar medio balanceado y de buena cremosidad, dando paso a un final largo y salino.