



RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2024

VITICULTURA

Viñedo: La uva proviene de distintos viñedos ubicados en el Valle de Colchagua, gran parte proviene del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, mientras que el resto se obtiene de viñedos ubicados en un sector más costero de Colchagua.

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 2023 – 2024 comenzó con un invierno lluvioso en comparación a los últimos años, las precipitaciones fueron algo moderadas al comienzo, pero fueron aumentando durante los meses de julio y agosto, alcanzando un registro de agua caída por sobre los 600mm a comienzos de primavera, generando un retraso de los primeros riegos de la temporada entre 3 a 4 semanas en relación a la temporada anterior. El agua caída durante el periodo invernal, nos permite comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con un buen nivel de humedad en los suelos, 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 que se prologaron esporádicamente durante todo el periodo estival, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el último tercio del verano y sobre todo al comienzo del otoño, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, presentando condiciones climáticas muy favorable para el término de la madurez de nuestras uvas. La temporada se verá reflejada en vinos frescos, con carácter y gran complejidad.

Manejo del viñedo: Las plantaciones poseen una densidad de 5.000 plantas/hectárea, los viñedos poseen una conducción en espaldera baja y la poda se divide entre cargador y guyot doble. 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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 94%, 6% Viognier.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas desde el 13 de marzo y el 20 de marzo del 2024.

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 seleccionadas.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,3

Acidez Total: 5,45 g/L

Azúcar Residual: 1 g/L

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo pajizo, 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, de textura suave y un final persistente.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viumanent.cl



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN