



RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2018

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de distintos viñedos ubicados en el Valle de Colchagua, un gran porcentaje proviene del Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. El porcentaje restante proviene de viñedos ubicados en el piedmont de la Cordillera de los Andes.

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 cercanos a los Andes, son principalmente de textura franco arcilloso profundo y de buen drenaje.

Clima: La temporada 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudo en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. En promedio los blancos se cosecharon entre 1 a 2 semanas más tarde que en un año normal. Las uvas tintas, por su parte, tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural.

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 cargado. 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 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la segunda y tercera semana de marzo.

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. Una vez terminada la fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses realizando batonage cada 1 semana, para mejorar su integración y volumen.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5%

PH: 3,47

Acidez Total: 3,69 g/L

Azúcar Residual: 2,58 g/L

Acidez Volátil: 0,28 g/L

NOTAS DE CATA:

De color amarillo brillante. En nariz es frutal, muy fresco, donde destacan aromas a frutas como manzana verde, melón y durazno, sumado de suaves notas a florales blancas. En boca es fresco, equilibrado y envolvente, que lo lleva a un final prolongado y sutilmente mineral.