



RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2018

VITICULTURA

Vinhedo: Com origem em distintos vinhedos localizados no Vale do Colchagua, uma grande porcentagem vem da Chácara San Carlos, que fica nas proximidades de Cunaco. O restante vem de vinhedos localizados aos pés da Cordilheira dos Andes.

Solo: Setor com colinas suaves e com diversos tipos de solos, destacando-se setores com solos graníticos e outros com solos aluviais, geralmente profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo o perfil.

Clima: A temporada 2017 - 2018 iniciou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram os processos de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma bastante uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. Em média os brancos foram colhidos entre 1 a 2 semanas mais tarde que em um ano normal. As uvas tintas, por sua vez, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28°C, graças às boas temperaturas registradas durante março e abril puderam alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com um nível de açúcar normal e uma acidez natural mais alta, sendo colhidas em torno de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural.

Manejo do vinhedo: A plantação localizada na Chácara San Carlos apresenta uma densidade de 5.555 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos em primavera e início do verão. Não foi feita a retirada das folhas para manter os cachos cobertos durante todo o período de amadurecimento, com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e aromático.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Colheita: As uvas foram colhidas entre a segunda e a terceira semana de março.

Técnicas de vinificação: A uva é toda separada do cacho e moída numa prensa, na qual é prensada sem macerar. Depois, o suco foi escorrido e decantado entre 36 a 48 horas a 10°C. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável em temperatura controlada de 16 a 20°C por leveduras nativas e selecionadas. Uma vez terminada a fermentação, o vinho é mantido sobre suas borras por 2 meses, realizando batonagem a cada 1 semana, para melhorar sua integração e volume.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5% vol.

pH: 3,47

Acidez Total: 3,69 g/L

Açúcar Residual: 2,58 g/L

Acidez Volátil: 0,28 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela brilhante. No nariz apresenta-se frutado, bastante fresco, destacando-se aromas a frutas como maçã verde, melão e pêsego, o que se soma a suaves notas de flores brancas. Em boca é fresco, equilibrado e envolvente, levando a um final prolongado e sutilmente mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 7 anos.