

## TINY TRIALS CHARDONNAY 2020



### VITICULTURA

**Viñedo:** Las uvas provienen de un cuartel específico 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 más lenta obteniéndose un gran potencial de calidad.

**Suelo:** Granítico, con alta presencia de cuarzo y hierro, el cual le da una coloración rojiza y aporta una mayor frescura, complejidad y profundidad.

**Clima:** La temporada 2019 – 2020 comenzó con un déficit hídrico, el cual se mantuvo durante toda la temporada. Si bien la primavera comenzó con temperaturas más bajas de lo normal, posteriormente cambió a temperaturas estacionales. El verano se presentó seco y con altas temperaturas, acelerando la madurez de las uvas, incluso en los sectores más frescos como Litueche, lo cual nos obligó a cosechar alrededor de 2 semanas más temprano que en un año normal. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los compuestos fenólicos. En general es un año que muestra muy buenas calidades con vinos blancos con carácter algo más maduro, pero de gran frescura y balance.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Chardonnay 100%.

**Cosecha:** La uva fue cosechada a mano el 2 de marzo 2020.

**Técnicas de vinificación:** 100% Prensado directo. Fermentación alcohólica realizada con levaduras nativas. La fermentación duró aproximadamente 2 semanas con temperaturas entre 16 y 21°C. El 100% de la mezcla fermentó durante el primer tercio en cuba de acero inoxidable y posteriormente terminó en barricas de roble francés de varios usos. Durante el tiempo de guarda se mantuvieron en contacto las lías finas con el vino en búsqueda de un aumento en la sensación de grasitud y sedosidad del vino.

**Roble:** El 100% de la mezcla fue fermentado y envejecido en barricas usadas de roble francés, por 12 meses.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.34

Acidez Total: 6,8 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0.38 g/L

### NOTAS DE CATA

Color amarillo con matices verdosos. En nariz es elegante y complejo, de buena madurez, con aromas que recuerdan notas cítricas, flores blancas y sal de mar. La boca es sedosa, de gran amplitud, pero al mismo tiempo vibrante, fresca y equilibrada. Su final es salino, profundo y muy delicado.