

## TINY TRIALS CHARDONNAY 2020



### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas provêm de um sector específico de um vinhedo localizado no setor de Litueche, localizado na borda costeira do extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 kilometros do Oceano Pacífico . Por sua proximidade ao mar possui uma forte influência marinha que faz com que a maturação seja mais lenta obtendo um grande potencial de qualidade.

**Solo:** Granítico, com alta presença de quartzo e ferro, o qual lhe oferece uma coloração avermelhada e aporta uma maior refrescância , complexidade e profundidade.

**Clima:** A temporada 2019 – 2020 começou com um déficit hídrico, no qual se manteve durante toda a temporada. A primavera começou com temperaturas mais baixas do que o normal, posteriormente se modificou a temperaturas estacionais. O verão se apresentou seco e com altas temperaturas, acelerando a maturação das uvas, inclusive nos setores mais frescos como Litueche, o que nos obrigou a colher por volta de 2 semanas mais cedo do que em um ano normal. O outono por sua vez foi muito benéfico , com máximas mais baixas o qual permitiu esperar com tranquilidade que suavizassem os compostos fenólicos. Em geral foi um ano que mostra ótima qualidade com vinhos brancos con caráter um pouco mais maduro, mas com grande refrescância e equilíbrio .

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Chardonnay 100%.

**Safra:** A uva foi colhida manualmente em 2 de março 2020.

**Técnicas de vinificação :** 100% Prensado direto. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16 e 21°C. E 100% da mescla fermentou durante o primeiro terço na cuba de aço inoxidável e posteriormente terminou em barris de carvalho francês de varios usos. Durante o tempo de guarda se mantiveram em contato as lías finas com o vinho buscando um aumento da sensação de gordura e sedosidade do vinho.

**Carvalho:** 100% da mescla foi fermentado e envelhecido nos barris usados de carvalho francês , por 12 meses.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3.34

Acidez Total: 6,8 g/L

Açúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0.38 g/L

### NOTAS DE CATA

Cor amarelo con matizes verdosos. Em nariz é elegante e complexo, de boa maturação , com aromas que recordam notas cítricas, flores brancas e sal marinho. A boca é sedosa, de grande amplitude, mas ao mesmo tempo vibrante, fresca e equilibrada. Seu final é salino, profundo e muito delicado.