

TINY TRIALS CHARDONNAY 2021



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 fierro, el cual le da una coloración rojiza y aporta una mayor frescura, complejidad y profundidad.

Clima: La temporada 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

VINIFICACIÓN

Varietal: Chardonnay 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano el 25 de marzo 2021.

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 el 94% de la mezcla 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 94% de la mezcla fue fermentado y envejecido en barricas usadas de roble francés, mientras que el 6% restante, realizó su guarda en estanques de acero inoxidable durante un periodo de 11 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.18

Acidez Total: 7,6 g/L

Azúcar Residual: 1,9 g/L

Acidez Volátil: 0.48 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices verdosos. En nariz es elegante, puro y complejo a la vez, predominan aromas que recuerdan notas cítricas, flores blancas y sal de mar. La boca es sedosa, posee una acidez jugosa que se traduce en un vino vibrante, fresco y equilibrado. Su final es salino, profundo y muy delicado.