

TINY TRIALS CHARDONNAY 2021



VITICULTURA

Vinedo: As uvas provém de um quartel específico de um vinhedo localizado no setor de Litueche, localizado no borde costeiro do extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 kilometro do Oceano Pacífico. Devido a sua proximidade com o mar há 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 que dá uma coloração avermelhada e adiciona uma maior refrescância, complexidade e profundidade.

Clima: A temporada 2020 – 2021 começou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos, onde o registro de água caída alcançou os 600mm durante os meses de inverno e início da primavera, o que nos permitiu atrasar a irrigação em 2 meses aproximadamente. Devido a isto, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com bom nível de umidade no solo, evitando riscos de estress nas plantas. A temperatura do inverno foi temperada, tendência que se prolongou até metade da primavera, provocando um atraso na brotação. O verão apresentou um evento de chuva importante até final de janeiro, isto trouxe consigo uma diminuição das temperaturas de verão durante as semanas posteriores ao evento, provocando um atraso na maturação das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas perfeitas para o término da maturação dos bagos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, **boa concentração e taninos sedosos**.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Safra: A uva foi colhida a mão em 25 de março de 2021.

Técnicas de vinificação: 100% Prensada 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 o primeiro terço na cuba de aço inoxidável e posteriormente 94% da mescla terminou nos barris de carvalho francês de varios usos. Durante o tempo de guarda se mantiveram em contato as lías finas com o vinho em busca de um aumento na sensação de gordura e sedosidade do vinho.

Carvalho: 94% da mescla foi fermentada e envelhecida em barris usados de carvalho francês, enquanto que 6% restante, realizou sua guarda em tanques de aço inoxidável durante um período de 11 meses.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 %

pH: 3.18

Acidez Total: 7,6 g/L

Açúcar Residual: 1,9 g/L

Acidez Volátil: 0.48 g/L

NOTAS DE CATA

Cor amarelo pálido com matizes verdosos. Em nariz é elegante, puro e complexo, predominam aromas que recordam notas cítricas, flores brancas e sal. Em boca é sedoso, possui uma acidez suculenta que se traduz em um vinho vibrante, fresco e equilibrado. Seu final é salino, profundo e muito delicado.