

TINY TRIALS CHARDONNAY 2022



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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riegos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha mas temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano el 29 de marzo 2022.

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 91% 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 92% de la mezcla fue fermentado y envejecido en barricas usadas de roble francés, mientras que el 8% restante, realizo su guarda en estanques de acero inoxidable durante un periodo de 10 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %
pH: 3.19
Acidez Total: 7,21 g/L
Azúcar Residual: 1,82 g/L
Acidez Volátil: 0.27 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido. En nariz es un vino complejo, de gran carácter, donde se destacan notas minerales, acompañadas de armoniosos aromas cítricos. En boca es sedoso, tenso, y jugoso, con notas salinas que aportan verticalidad y nos entregan un delicado y profundo final.