

TINY TRIALS CHARDONNAY 2022



VITICULTURA

Vinhedo: As uvas provêm 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 2021 – 2022 começou com um inverno seco. As chuvas, moderadas inicialmente, foram aumentando em intensidade alcançando um registro de precipitações próximo aos 150 mm a princípios da primavera. Por essa razão, as primeiras irrigações foram antecipadas em 3 semanas com relação à temporada anterior. A água das chuvas, além das primeiras irrigações da temporada, permitiu começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo e evitar, assim, o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O início do verão foi marcado por temperaturas elevadas, com ondas de calor durante a primeira semana que alcançaram 35 °C, o que implicava uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência diminuiu durante o mês de janeiro, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram 30 °C, o que gerou um leve atraso na maturação da fruta. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas bastante favoráveis para o fim da maturação de nossas uvas. Tudo isso se refletiu em vinhos frescos, de grande acidez natural, ótimo volume e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Colheita: A uva foi colhida manualmente no dia 29 de março de 2022.

Técnicas de vinificação: 100% prensagem direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas. A fermentação durou aproximadamente 2 semanas com temperaturas entre 16 °C e 21 °C, sendo que o primeiro terço desse processo ocorreu em cubas de aço inoxidável para 100% do corte. Posteriormente, 91% dele terminou em barris de carvalho francês de vários usos. Durante o tempo de amadurecimento, o vinho esteve em contato com as borras finas em busca de um aumento na sensação de untuosidade e sedosidade do vinho.

Carvalho: 92% da mescla foi fermentada e envelhecida em barris usados de carvalho francês, enquanto que 8% restante, realizou sua guarda em tanques de aço inoxidável durante um período de 10 meses.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14%

pH: 3,19

Acidez total: 7,21 g/L

Açúcar Residual: 1,82 g/L

Acidez Volátil: 0,27 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela pálida. No nariz, é um vinho complexo, de grande caráter, no qual se destacam notas minerais, acompanhadas de harmoniosos aromas cítricos. Na boca, é sedoso, tenso e suculento, com notas salinas que contribuem com verticalidade e nos entregam um delicado e profundo final.