



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

Clima La temporada 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riesgos 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, esta tendencia comenzó a revertirse a mediados de enero, donde se observaron olas de calor que alcanzaron de 35°C. Estos eventos se repitieron en reiteradas ocasiones a lo largo del verano, adelantando así, lo que suponía ser una cosecha algo más temprana. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por altas temperaturas, estas condiciones provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

VINIFICACIÓN

Variedad Chardonnay 100%.

Cosecha La uva fue cosechada a mano el 23 de marzo 2023.

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 para luego terminar este proceso 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 100% de la mezcla fue fermentado y envejecido en barricas de roble francés, donde un 92% corresponde a barricas usadas, mientras que el 8% restante corresponde a barricas de primer uso, durante un periodo de 10 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %
pH: 3.27
Acidez Total: 6,69 g/L
Azúcar Residual: 1,92 g/L
Acidez Volátil: 0.36 g/L

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido. En nariz es un vino de gran complejidad aromática, se destacan notas minerales, acompañadas de armoniosos aromas cítricos. En boca es sedoso, posee buen volumen de boca y gran tensión, seguido de notas salinas que aportan verticalidad y nos entregan un delicado y profundo final.