



#### VITICULTURA

**Vinhedo** As uvas provêm de uma parcela específica localizada no setor de Litueche, no extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 km do Oceano Pacífico. A proximidade com o mar proporciona forte influência marítima, permitindo uma maturação mais lenta e maior potencial de qualidade.

**Solo** Granítico, com alta presença de quartzo e ferro, o que lhe confere coloração avermelhada e contribui para maior frescor, complexidade e profundidade.

**Clima** A temporada 2022–2023 começou com um inverno de precipitações moderadas, aumentando até a primavera, acumulando cerca de 380 mm. Isso permitiu atrasar as primeiras irrigações. O solo iniciou o ciclo fenológico com boa umidade, evitando estresse nas plantas. O inverno e a primavera tiveram temperaturas amenas, provocando uma brotação mais tardia que anos anteriores. O verão começou mais frio que o habitual, mas a partir de janeiro ocorreram ondas de calor com picos de 35°C, antecipando a colheita. Março e abril tiveram temperaturas elevadas, adiantando a maturação das variedades tardias. Isso resultou em vinhos frescos, com alta acidez natural, boa concentração e equilíbrio.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade** Chardonnay 100%.

**Safra** A uva foi colhida manualmente em 23 de março de 2023.

**Técnicas de vinificação** 100% prensagem direta. Fermentação alcoólica realizada com leveduras nativas. A fermentação durou cerca de 2 semanas a temperaturas entre 16 e 21°C. 100% do lote fermentou no terço inicial em cubas de aço inoxidável, finalizando o processo em barricas de carvalho francês de diferentes usos. Durante o período de maturação, o vinho permaneceu em contato com as borras finas, buscando maior untuosidade e sedosidade.

**Carvalho** 100% do lote fermentado e envelhecido em barricas de carvalho francês, sendo 92% de barricas usadas e 8% de primeiro uso, por um período de 10 meses.

#### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14%  
pH: 3,27  
Acidez Total: 6,69 g/L  
Açúcar Residual: 1,92 g/L  
Acidez Volátil: 0,36 g/L

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela pálida. No nariz, é um vinho de grande complexidade aromática, com destaque para notas minerais acompanhadas por harmoniosos aromas cítricos. Na boca é sedoso, com bom volume e grande tensão, seguido por notas salinas que aportam verticalidade e proporcionam um final delicado e profundo.