



## 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 2023 – 2024 comenzó con un invierno lluvioso en comparación a los últimos años, las precipitaciones fueron algo moderadas al comienzo, pero fueron aumentando durante los meses de julio y agosto, alcanzando un registro de agua caída por sobre los 600mm a comienzos de primavera, permitiendo comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con un nivel óptimo de humedad en los suelos. 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 que se prologaron esporádicamente durante todo el periodo estival, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el último tercio del verano y sobre todo al comienzo del otoño, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, presentando condiciones climáticas muy favorable para el término de la madurez de nuestras uvas. La temporada se verá reflejada en vinos frescos, con carácter y gran complejidad.

## VINIFICACIÓN

**Variedad** Chardonnay 100%.

**Cosecha** La uva fue cosechada a mano entre el 25 y 26 de marzo de 2024.

**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 por 9 meses en barricas usadas de roble francés.

## ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13.5 %  
pH: 3.27  
Acidez Total: 6,5 g/L  
Azúcar Residual: 2.27 g/L  
Acidez Volátil: 0.26 g/L

## NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matiz verdoso. En nariz en intenso, con carácter salino, con notas cítricas, piña y pimienta blanca. En boca es fresco y complejo, de acidez media-alta, buen volumen, jugoso, con notas a sal de mar que acompañan su delicado y profundo final.