



#### VITICULTURA

**Vinhedo** As uvas provêm de um setor específico de um vinhedo localizado em Litueche, na borda costeira do extremo norte do Vale de Colchagua, a 18 km do Oceano Pacífico. A proximidade com o mar proporciona uma forte influência marítima, resultando em maturação mais lenta e maior potencial de qualidade.

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

**Clima** A temporada 2023–2024 começou com um inverno chuvoso em comparação com os últimos anos. As precipitações foram moderadas no início, mas aumentaram durante julho e agosto, totalizando mais de 600 mm no início da primavera. Isso permitiu iniciar o ciclo fenológico das videiras com ótimo nível de umidade no solo. As temperaturas foram amenas no início do inverno e continuaram assim no início da primavera, resultando em uma brotação levemente mais tardia. O verão começou com altas temperaturas e ondas de calor esporádicas, antecipando uma colheita precoce. No entanto, essa tendência se inverteu no último terço do verão e início do outono, com máximas raramente acima dos 30 °C — condições ideais para a maturação das uvas. A safra promete vinhos frescos, com caráter e grande complexidade.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade** Chardonnay 100%.

**Safra** Manual, entre 25 e 26 de março de 2024.

**Técnicas de vinificação** 100% prensagem direta. Fermentação alcoólica com leveduras nativas, com duração de cerca de 2 semanas a temperaturas entre 16 e 21 °C. A fermentação começou em tanques de aço inox e foi finalizada em barricas de carvalho francês de diversos usos. Durante a maturação, o vinho permaneceu em contato com as borras finas, buscando maior untuosidade e sedosidade.

**Carvalho** 100% do lote foi fermentado e envelhecido por 9 meses em barricas de carvalho francês usadas.

#### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5%  
pH: 3,27  
Acidez total: 6,5 g/L  
Açúcar residual: 2,27 g/L  
Acidez volátil: 0,26 g/L

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo-pálido com reflexos esverdeados. No nariz é intenso, com caráter salino e notas cítricas, abacaxi e pimenta branca. Em boca é fresco e complexo, com acidez média-alta, bom volume, suculento e com notas de sal marinho que acompanham seu final delicado e profundo.