



ESTATE

Chardonnay 2017

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Casablanca

Las uvas para nuestro Estate Chardonnay provienen de viñedos propios en el Valle de Casablanca, una zona de clima frío que se ubica en el lado noroeste de la Cordillera de la Costa de Chile y a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas que soplan desde el mar y las nieblas matutinas hacen de esta propiedad un lugar ideal para producir variedades de clima fresco, como Chardonnay.

NOTAS DE VENDIMIA

Luego de un invierno dentro de los rangos históricos de temperatura y precipitaciones, condiciones de clima templado y seco primaron durante los meses de Agosto y Septiembre. Como resultado de las altas temperaturas y suelos más secos, la brotación ocurrió más temprano esta temporada. A medida que transcurrían la primavera y el verano, experimentamos condiciones secas y temperaturas cálidas sostenidas, particularmente durante Noviembre y Enero, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, así como también en viñedos muy saludables en términos sanitarios. Marzo significó un respiro en relación con las altas temperaturas experimentadas durante el verano, lo que permitió que las uvas continuaran su madurez pero de manera más pausada, preservando así su acidez y frescor.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas durante las primeras horas de la mañana y trasladadas a la bodega, en donde fueron prensadas con racimo completo. La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable durante 10 a 15 días entre 14° y 17°C. El 20% del mosto fermentó en barricas de roble francés de cuarto y quinto uso. Buscando preservar los característicos aromas y notas del Chardonnay, este vino no realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con matices verdosos, este Chardonnay ofrece en nariz intensos aromas de frutos tropicales tales como piña y maracuyá, enmarcados por notas de madera suavemente tostada. De fruta fresca y expresiva, tiene una hermosa textura y buena profundidad. Su vibrante acidez lo convierte en un vino fresco y jugoso, con un final largo y persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN:

100% Chardonnay

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,16

AZÚCAR RESIDUAL:

1,41 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,21 g/L (en ácido tartárico)

