

Estate Reserva

Chardonnay 2022

VIÑEDOS

APELACIÓN: Las uvas para nuestro Estate Reserva Chardonnay provienen de nuestros viñedos ubicados en la Región de Aconcagua, una zona de clima fresco emplazada en el lado noroccidental de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas marinas y las neblinas matinales generan condiciones ideales para producir variedades de clima frío, como Chardonnay.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2022 estuvo marcada por bajas precipitaciones. Las temperaturas registradas, fueron moderadas, lo cual permitió una buena madurez fenólica y una mayor acidez en las uvas. Los rendimientos fueron menores al año anterior debido al fenómeno conocido como añerismo. Estas condiciones se tradujeron en vinos de buena intensidad aromática y acidez en los vinos blancos, y un intenso color, taninos maduros y elegantes y fruta fresca en los tintos.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a bajas temperaturas y luego transportadas a la bodega, donde fueron prensadas con racimo completo. La fermentación, se realizó durante 10 a 15 días. El 20% del mosto fue fermentado en barricas usadas de roble francés. Como el propósito era obtener los característicos aromas y sabores frescos del Chardonnay, estos vinos no realizaron la fermentación maloláctica, y tuvo una guarda de 5 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Estate Reserva Chardonnay 2022 muestra un hermoso color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz, revela intensos aromas de frutas tropicales como piña y maracuyá, enmarcados por ligeras notas tostadas de roble. De fruta fresca y expresiva, este Chardonnay tiene una textura hermosa y buena profundidad. Su acidez vívida lo convierte en un vino fresco y jugoso, con un largo y memorable final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13%

PH:

3,23

ACIDEZ TOTAL:

7,67

AZÚCAR RESIDUAL:

1,58

GUARDA:

5 - 8 meses (20% del vino).

