

Chardonnay
2014

Las Pizarras



LA COSECHA

La temporada de crecimiento de 2013-2014 fue moderadamente cálida, con bajos rendimientos y meses invernales con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta, y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

EL VIÑEDO

Las uvas para este vino se obtienen enteramente de nuestro campo de Aconcagua Costa, de cuarteles específicos de roca metamórfica del tipo piedra pizarra. Dados las diferencias en las temperaturas de este lugar de clima frío, así como la singularidad de sus suelos y elevaciones, cada pequeño cuartel madura a su propio ritmo. Su proximidad con el fresco Océano Pacífico y sus suelos bien drenados, con altos niveles de piedra pizarra, permiten que el campo produzca Chardonnay, Pinot Noir y Syrah de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

ENOLOGÍA

Las uvas se cosecharon a mano en la mañana para asegurar la llegada de la fruta a baja temperatura. La fruta fue prensada en un 100% con racimo completo y el jugo fue clarificado por decantación en frío, sin uso de enzimas, antes de ser enviado a barricas de roble francés para su fermentación con levaduras nativas. Con el fin de mantener el carácter fresco de su origen, solo un 60% de la mezcla realizó fermentación maloláctica. El vino se mantuvo durante 14 meses en barricas de roble francés, 20% nuevas con una capacidad de 400 litros.

EL VINO

“De tenue color paja, este vino se abre con notas de limones Meyer, flores de azahar y suaves toques de frutos secos. En el paladar se confirman sus aromas, intensificados por una poderosa mineralidad y un carácter seco y cítrico de tangerinas, además de elegantes notas de frutos secos. En el paladar domina una calidad general fresca que contribuye a una sensación en boca de excelente estructura y tensión. Su final es impresionantemente largo, persistente y seco. La característica esencial de este vino está marcada por una salinidad costera que expresa su origen. Es estructurado y muestra, de comienzo a fin, equilibrio, tensión y precisión. Algo único de Aconcagua Costa.”

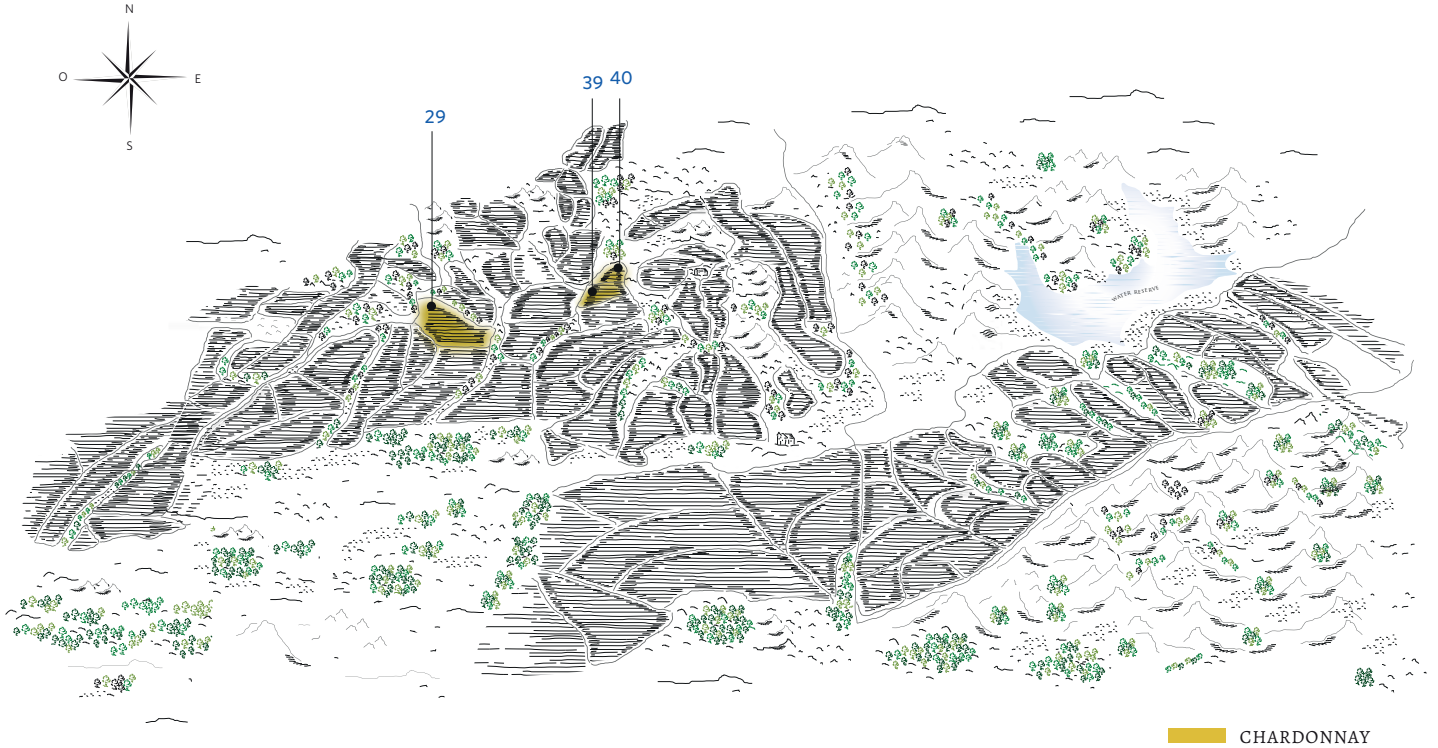
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay
ALCOHOL: 13%
pH: 3,1

ACIDEZ TOTAL: 7,5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 1,37 g/L
GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés,
20% de ellas nuevas

ACONCAGUA COSTA - MAPA DEL CAMPO
- CUARTELES CHARDONNAY -



CUARTEL 29 (PEDREGAL NORTE) 3,2 ha

Ubicado en la sección media de una ladera expuesta al este, con una pendiente de suave a fuertemente empinada. El substrato está compuesto por rocas metamórficas de origen volcánico (basalto y andesita). Los suelos son gruesos, con una textura franco-arcillosa.

CUARTEL 39 (HORNO CHICO) 1 ha

Ubicado en un área más plana, en la sección media de una ladera expuesta al sudoeste, con una pendiente básicamente plana a fuertemente empinada.

El substrato está compuesto por rocas metamórficas de origen volcánico (basalto y andesita). En la parte superior de la ladera, los suelos son muy gruesos con textura arcillosa, mientras que los de la sección media son delgados con una textura franca. Por su parte, los de la sección baja son gruesos de textura franco-arcillosa.

CUARTEL 40 (HORNO GRANDE) 0,7 ha

Ubicado en la sección intermedia de una ladera expuesta al oeste, con una pendiente suavemente inclinada a moderadamente empinada.

El substrato está compuesto por rocas metamórficas de origen volcánico (basalto y andesita). En la parte superior de la ladera, los suelos son muy gruesos con una textura arcillosa; lo de la sección media son delgados y de textura franca, y los de la sección baja son gruesos y alcalinos, con una textura franco limo arcillosa.