

Chardonnay
2015

Las Pizarras



LA COSECHA

Las temperaturas cálidas en primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

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 50% de la mezcla realizó fermentación maloláctica. El vino se mantuvo durante 11 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas con una capacidad de 400 litros.

EL VINO

“De color pajizo claro, este vino muestra expresivos aromas de cáscara de cítricos y flores de lima, enfatizados por toques de madreselva y sutiles notas de pastelería fina. En el paladar se destaca por una cautivadora y específica mineralidad costera, una textura salina y una acidez que expresa su origen. Este es un vino estructurado que muestra equilibrio, tensión y precisión desde el comienzo hasta el final, algo único de Aconcagua Costa.”

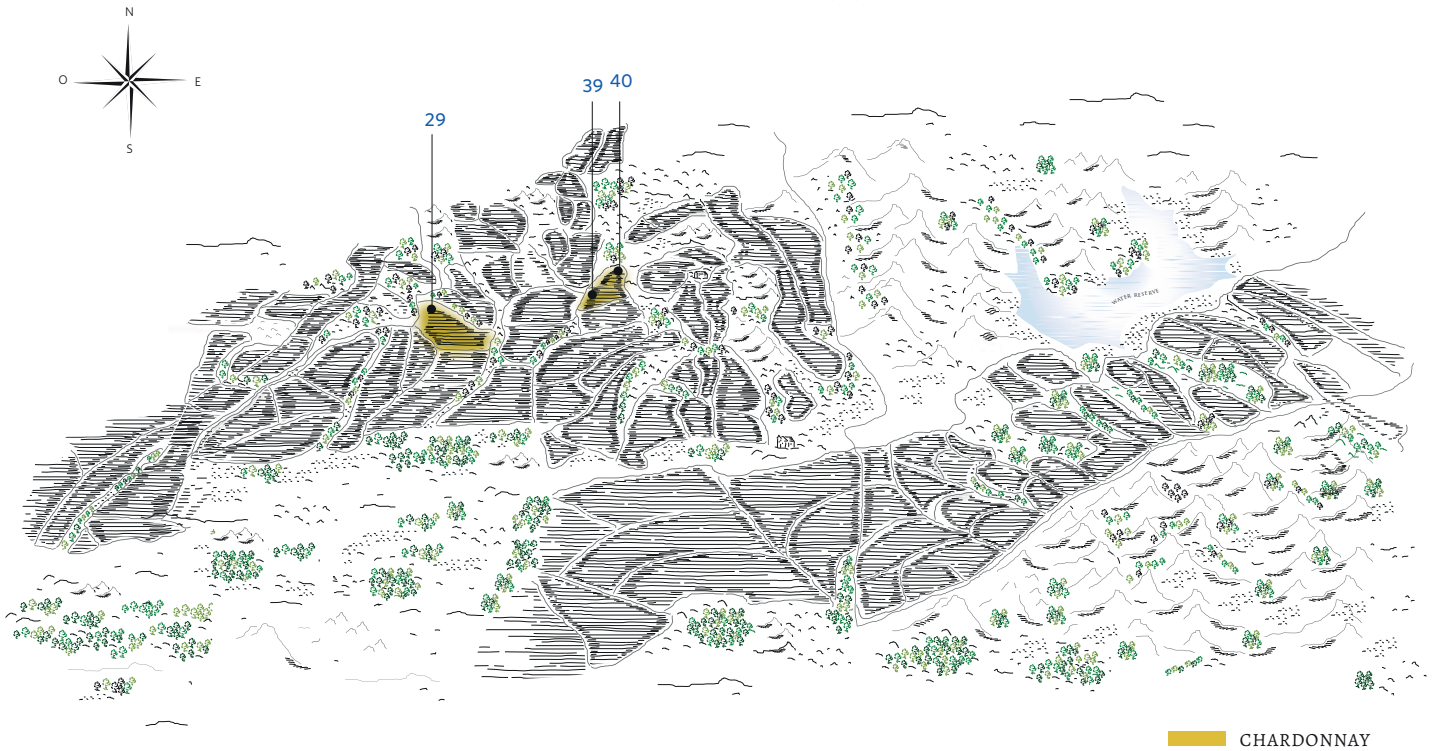
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay
ALCOHOL: 13%
pH: 3,12

ACIDEZ TOTAL: 8,9 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 1,14 g/L
GUARDA: 11 meses en barricas de roble francés,
15% 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.