

Chardonnay  
2017

Las Pizarras



#### LA COSECHA

La vendimia de 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido por un verano soleado y cálido que finalizó con una cosecha más temprana. Los vinos resultantes son de gran sofisticación, con un estupendo equilibrio de concentración frutal, estructura y profundidad, principalmente debido a los rendimientos muy bajos de la temporada. Los vinos de la cosecha 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y 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. Dadas 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 22% de la mezcla realizó fermentación maloláctica. El vino se mantuvo durante 10 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas con una capacidad de 400 litros.

#### EL VINO

*“Las Pizarras Chardonnay 2017 es una expresión espléndida del terroir de nuestro campo. Intenso y con múltiples capas, en la nariz muestra encantadores y frescos frutos cítricos, además de maracuyá, limón, lima y duraznos blancos con toques de vainilla. Manteniendo un perfil amplio y audaz, sin embargo, cuando el vino se abre aparece un carácter calcáreo y de piedras mojadas que lo transportan a uno al campo de Aconcagua Costa. El intenso trasfondo mineral, que es el sello del viñedo de Aconcagua Costa, equilibra la untuosidad general y le otorga al vino un enorme refinamiento. Su final tiene múltiples capas, gran persistencia y elegancia, y envejecerá con mucha gracia.”*

FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

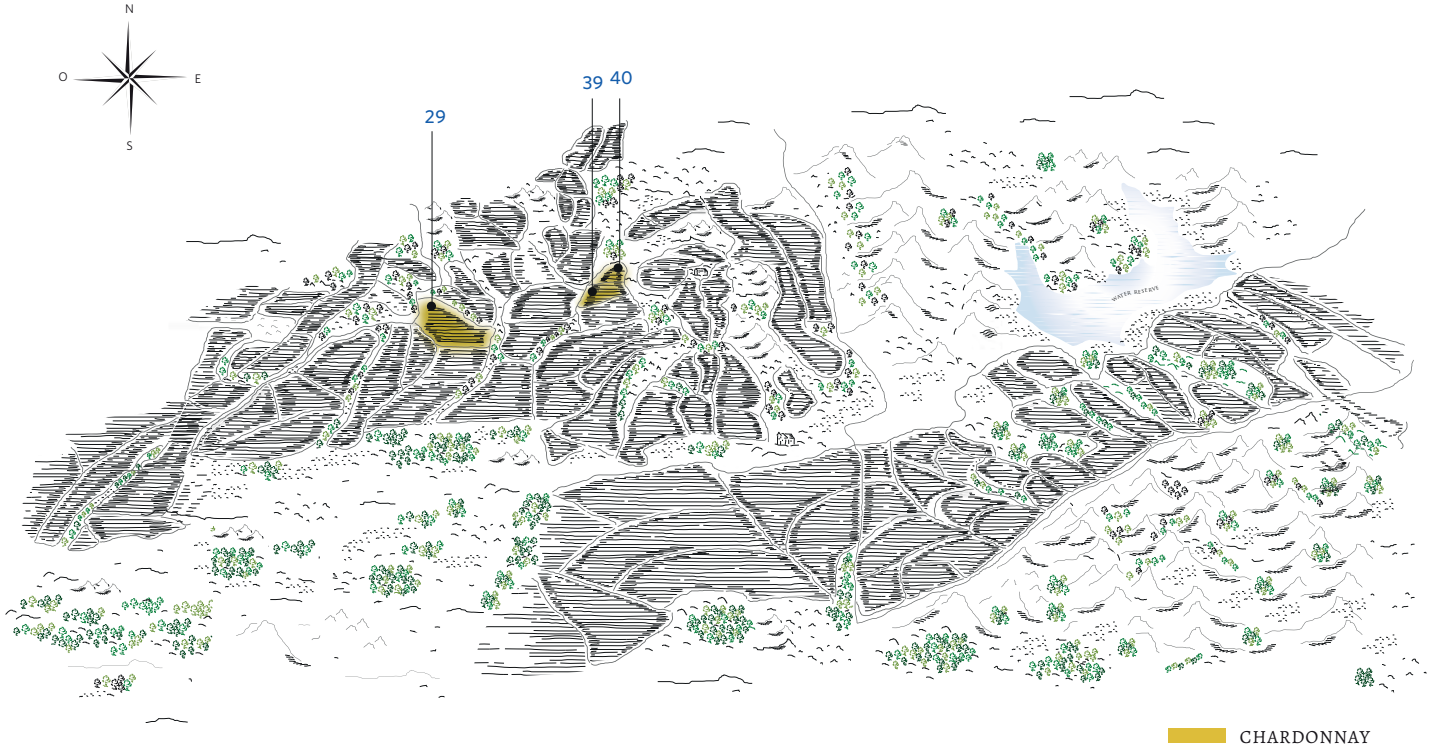
---

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay  
ALCOHOL: 13%  
pH: 3,07

ACIDEZ TOTAL: 7,51 g/L  
AZÚCAR RESIDUAL: 1,6 g/L  
GUARDA: 10 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; los 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.