

Chardonnay  
2018

Las Pizarras



#### LA COSECHA

La inolvidable temporada 2018 en Aconcagua Costa será recordada como una de las más frías que jamás hayamos registrado en este viñedo, con una suma térmica un 15% menor que los promedios históricos, concentrados principalmente durante enero, febrero y marzo, los cuales estuvieron acompañados de abundante nubosidad. Marzo intervino con cielos azules, bendiciéndonos con muchos días soleados que proporcionaron las condiciones ideales para que nuestras uvas terminaran su proceso de maduración a tiempo y en excelentes condiciones. Por otro lado, la ausencia de lluvias desde noviembre hasta abril también favoreció un proceso de maduración lento y constante, junto con condiciones sanitarias impecables para nuestras uvas.

#### 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 entre el 05 y 23 de marzo 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 13 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas con una capacidad de 400 litros.

#### EL VINO

*“La cosecha 2018 de Las Pizarras Chardonnay brilla con su brillante color amarillo pajizo. En nariz, entrega notas cítricas, acompañadas de algunas notas florales enmarcadas por notas suaves de mazapán y nueces. En boca, el vino entra con frescura y profundidad, seguido de una sensación delicada y compleja. El paladar está dominado por su perfil cítrico, además de un toque de frutas tropicales acompañado de delicadas notas de pan tostado y frutos secos, todo coronado por una exquisita sensación mineral, gran persistencia y un elegante final.”*

FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

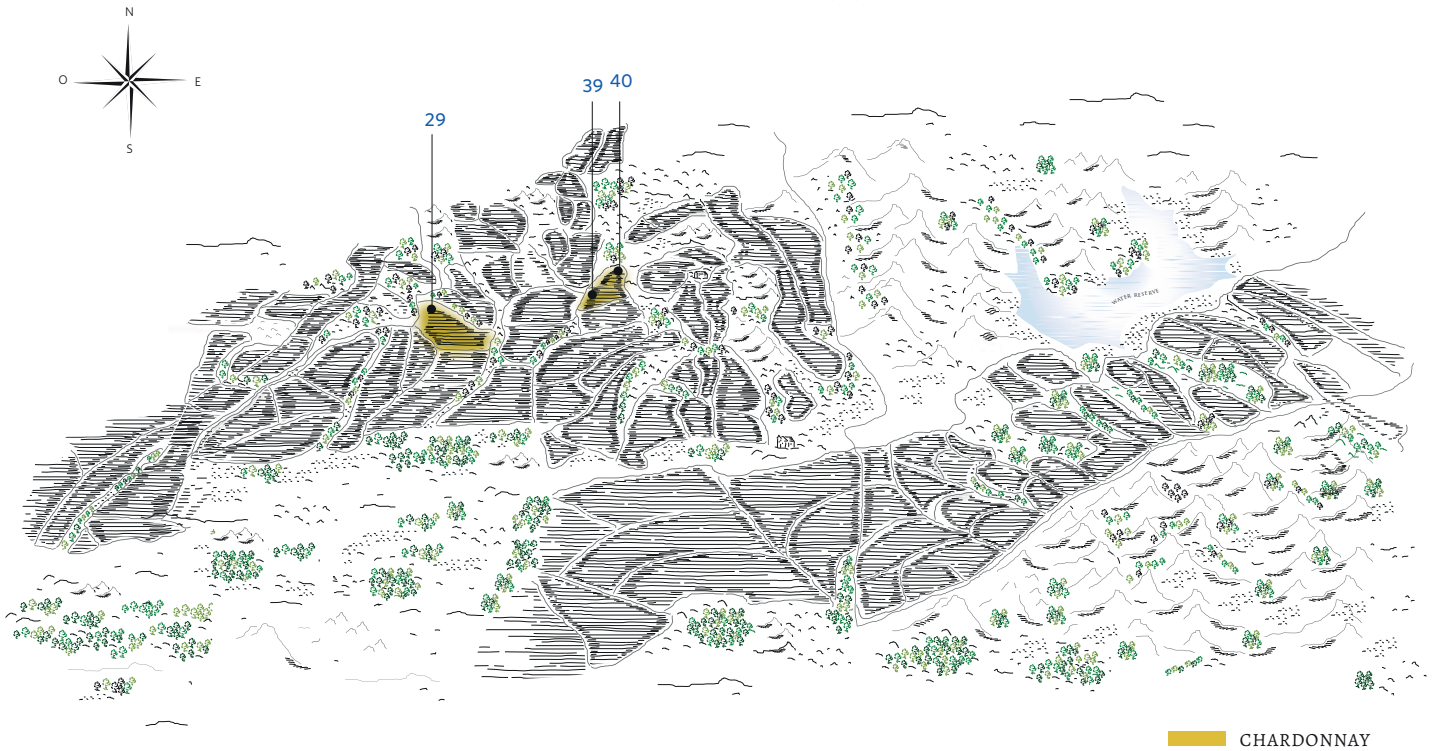
---

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**ACIDEZ TOTAL:** 8,16 g/L  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,72 g/L  
**GUARDA:** 13 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.