

Chardonnay
2019

Las Pizarras



LA COSECHA

La cosecha de 2019 en Aconcagua Costa fue ligeramente cálida debido al período de primavera, que obtuvo una suma de calor superior a la media. Sin embargo, los meses que precedieron a la cosecha fueron ligeramente más fríos que los registrados históricamente, con temperaturas más bajas en febrero y marzo que nos bendijeron permitiendo una madurez lenta y suave, junto con uvas excepcionalmente saludables.

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 21 y 26 de febrero 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 25% de la mezcla realizó fermentación maloláctica. El vino se mantuvo durante 13 meses en barricas de roble francés, 19% nuevas con una capacidad de 400 litros.

EL VINO

“Las Pizarras Chardonnay 2019 relumbra con su color amarillo pajizo con hermosos matices verdosos. En nariz, entrega notas cítricas acompañadas de tonos florales enmarcados por suaves notas a almendras y miel. En boca el vino entra con frescura y profundidad, seguido de una sensación delicada y compleja. Predomina su perfil cítrico acompañado de frutos secos, sumado a una delicada nota que recuerda a pera y repostería. Todo coronado por una exquisita sensación mineral, gran persistencia y un final elegante.”

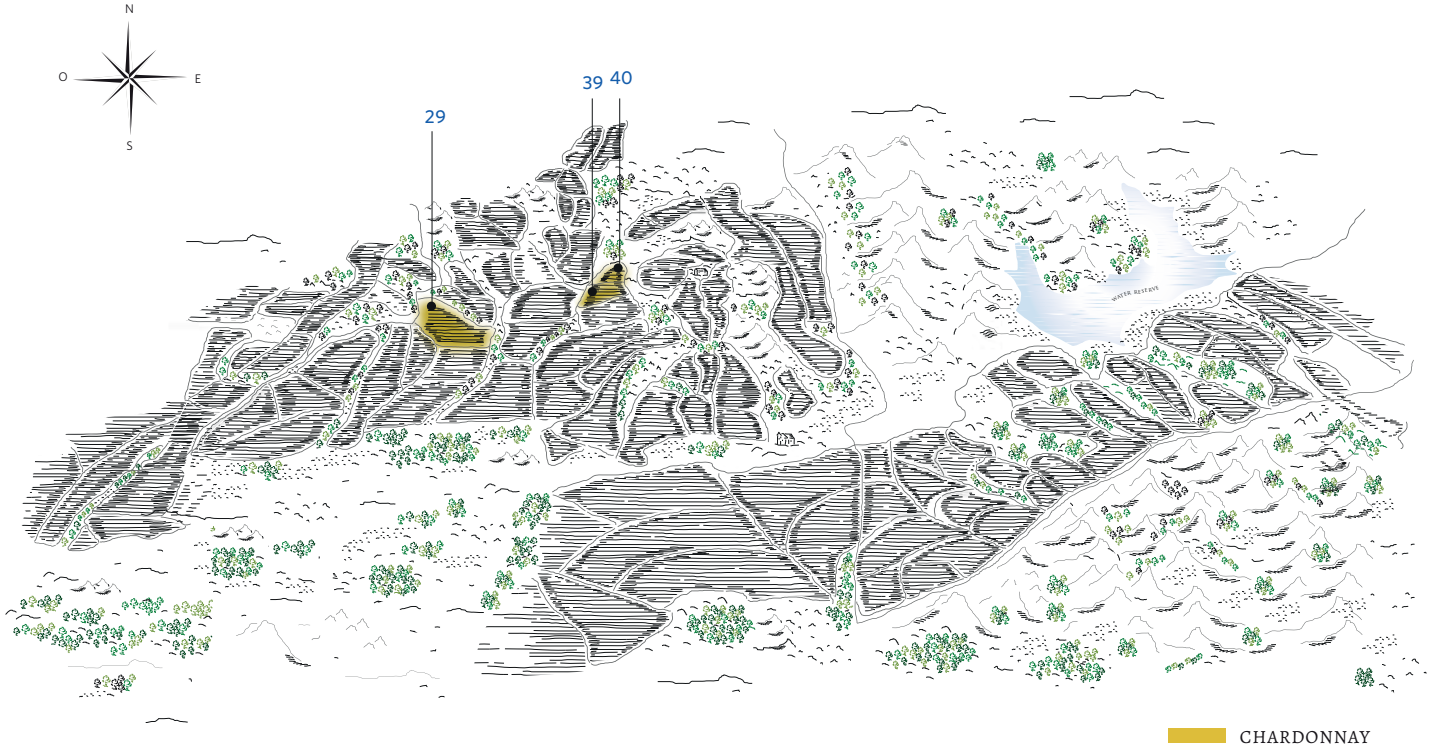
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR ENOLÓGICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay
ALCOHOL: 13%
pH: 3,01

ACIDEZ TOTAL: 8,47 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 1,98 g/L
GUARDA: 13 meses en barricas de roble francés, 19% de ellas nuevas con una capacidad de 400 litros.

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.