

Chardonnay
2021

Las Pizarras



LA COSECHA

Una vendimia un poco más fría que el promedio, que permitió una madurez lenta y prolongada, lo que nos entregó uva de gran calidad y nos permitió elaborar vinos con intensidad aromática, un gran color, más frescos y elegantes.

ENOLOGÍA

Las uvas se cosecharon a mano entre el 26 de febrero y el 1 de marzo. La cosecha se realiza temprano en la mañana para asegurar la llegada de la fruta a la bodega a bajas temperaturas. 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, sólo un 40% de la mezcla realizó fermentación maloláctica. El vino se mantuvo durante 12 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas con una capacidad de 400 litros.

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.

EL VINO

“Las Pizarras Chardonnay 2021 es un vino brillante y límpido de color amarillo pajizo. De nariz elegante, primero aparecen las notas a flores blancas, luego unos toques más cítricos, para después aparecer algo de frutos secos, más algo de repostería con toques a vainilla. En boca, frutos cítricos, frutos secos, mazapán, algo de peras, más una delicada nota que recuerda a la tarta de grosellas. Entrada fresca, con una acidez vibrante e intensa de gran profundidad y persistencia. Muestra complejidad, una exquisita acidez que junto a una grata sensación mineral aportan elegancia y tensión al conjunto.”

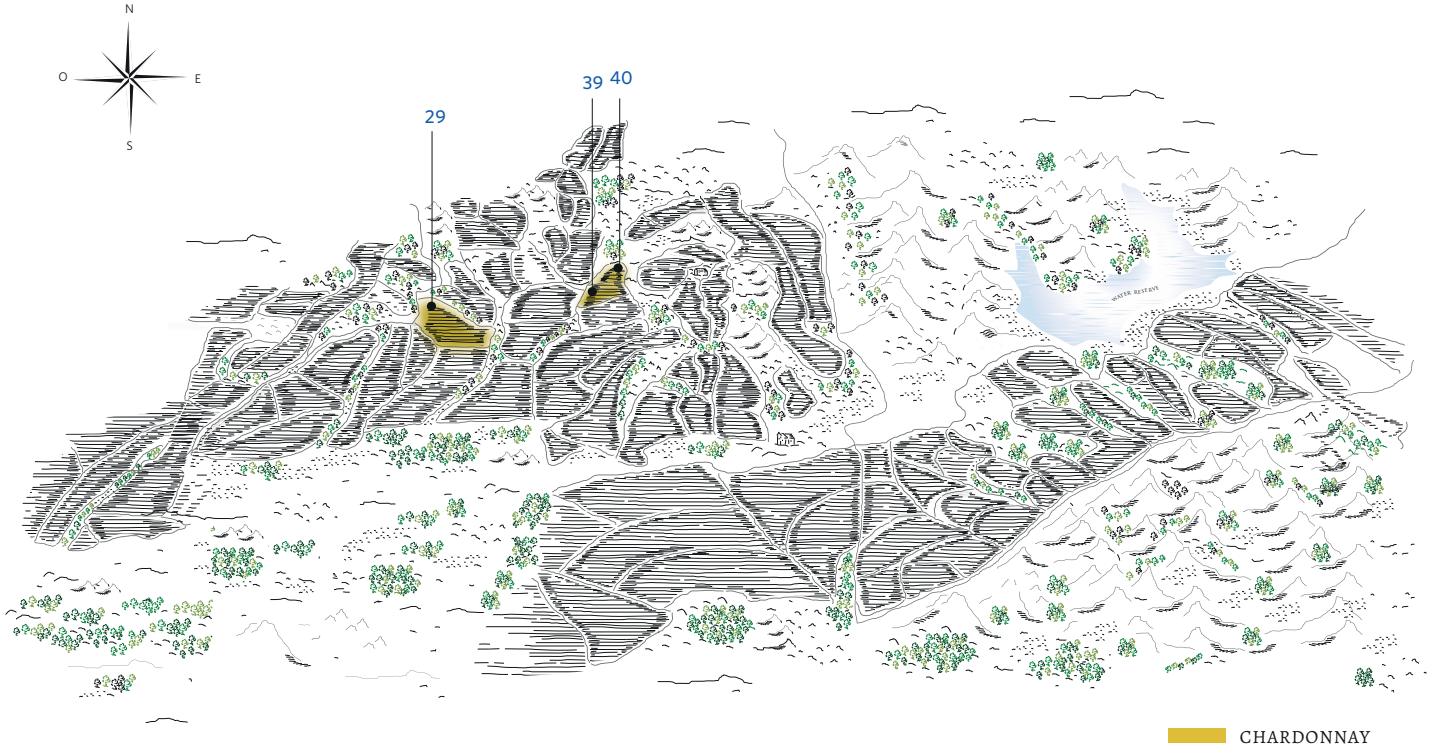
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR ENOLÓGICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay
ALCOHOL: 12,5%
pH: 3,07

ACIDEZ TOTAL: 8,63 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 2,37 g/L
GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés,
30% 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 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.