

Gran Reserva Chardonnay - Safra 2013



VITICULTURA

Vinhedo: Uvas provenientes de dois vinhedos do Valle de Casablanca, aproximadamente 20km do mar. Graças a sua proximidade ao oceano há uma forte influência marinha, fazendo que a maturação seja longa e pausada, obtendo-se um grande potencial de qualidade. As plantas tem idade média de 13 anos.

Solo: Ambos vinhedos tem solo granítico e estão plantados ao pé dos morros.

Clima: A temporada 2012-2013 começou com uma primavera fria e relativamente chuvosa, que provocou um atraso na brotação e nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida que provocou uma maturação mais lenta das uvas. Em média os vinhos brancos foram colhidos entre 2 e 3 semanas além do normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de grande acidez natural com álcool entre 0,5 e 1% abaixo do comum.

Manejo do vinhedo: A plantação possui uma densidade de 3.500 plantas/hectare, com uma condução em espaldera baixa. Podas na primavera e início do verão. Foram feitas leves retiradas de folhas com o objetivo de aumentar a ventilação de forma a manter as uvas sãs por um lado e por outro favorecer a maturação, a qual foi muito lenta e tardia devido às condições climáticas no período.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%

Colheita: Em um dos vinhedos a colheita foi realizada no dias 1 e 2 de abril, e no outro, entre 20 e 21 do mesmo mês.

Técnicas de vinificação: As uvas foram prensadas diretamente. Realizou-se uma fermentação alcoólica com 3 diferentes tipos de leveduras selecionadas para aumentar a complexidade da mescla final. A fermentação durou aproximadamente 3 semanas com temperaturas entre 16 e 22°C. Posteriormente, o vinho se manteve sobre suas borras finas e foram realizadas battonages semanais com o objetivo de obter uma maior untuosidade e especto mais sedoso.

Carvalho: Cerca de 64% da mescla foi envelhecida em barricas de carvalho francês e posteriormente o vinho se manteve em guarda por 8 meses. Os 33% restantes foram fermentados e mantidos em tanques de aço para aportar frescor e fruta para a mescla final.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	13 %vol.
pH:	3,37
Acidez Total:	6,22 g/L
Açúcar Residual:	1,3 g/L
Acidez Volátil:	0,35 g/L

NOTAS de DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo esverdeada, límpido e brilhante. Em nariz apresenta-se elegante, marcado por frutas exóticas, maçã verde, cítricos, flores brancas e sutis notas minerais. Em boca é fresco, sedoso com grande volume, bem balanceado e com uma acidez vibrante que remete a um final intenso e prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por mais 5 anos.