Sobremesa Noble Semillon - Safra 2013

VITICULTURA
Vinhedos: uvas de nosso vinhedo San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco, Valle de Colchagua. Estes vinhedos foram plantados há mais de 100 anos.
Manejo do Vinhedo: plantação em espaldeira baixa e densidade de 2.900 plantas / hectare. As plantas começam a brotar no início da primavera e começo do verão. Retiramos manualmente o excesso de folhas no começo de Março para aumentar a exposição ao sol.
Solo: de origem aluvial e textura arenosa e de argila. É um solo profundo, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano.
Clima: a temporada de 2012/2013 começou com uma primavera fria e relativamente chuvosa, o que provocou atraso na floração e nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, que causou uma maturação mais lenta e tardia das uvas. Isto favoreceu a maturação da Semillon, que foi colhido com 100% de podridão nobre.

VINIFICAÇÃO
Variedade: 100% Semillon
Colheita: as uvas foram colhidas à mão nos dias 4 e 5 de Junho de 2013, e uma porcentagem de quase 100% de Botritis.
Técnicas de vinificação: as uvas foram prensadas diretamente e o mosto foi decantado por 48 horas antes da fermentação, que foi realizada com leveduras selecionadas especificamente para este tipo de vinho, em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho permaneceu em barricas de carvalho usadas para que uma melhor evolução, antes de ser estabilizado, filtrado e engrrafado.
Carvalho: 5 meses em barricas de carvalho francês de vários usos**.**

Análise de Laboratório

Álcool:	12% vol
pH:	3,2
Acidez Total:	6,42 g/L
Açúcar Residual:	112 g/L
Acidez Volátil:	0,77 g/L

Notas de Degustação:
Cor amarela intensa. Aromas frescos e complexos que lembram sementes de frutas, mel, casca de laranja e sutis notas cítricas. É um vinho com muita untuosidade, sem deixar de ter bastante frescor em boca, com bom volume e complexidade.

Potencial de guarde: pode ser guardado por 6 anos.