

## Reserva Estate Collection Chardonnay - Safra 2016



### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas são provenientes de quatro vinhedos localizados no Valle de Colchagua. O primeiro é o da Fazenda San Carlos, localizado nas proximidades de Cunaco. Os demais correspondem a zonas de Peor es Nada, Chimbarongo e Puente Negro, aos pés da Cordilheira dos Andes. As uvas destes vinhedos aportam frescor, maior acidez natural e mineralidade ao vinho. Estes vinhedos tem idade aproximada de 25 anos.

**Solo:** Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso e arenoso, de ótima drenagem, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Os demais vinhedos apresentam solo franco argiloso, profundo e de boa drenagem.

**Clima:** A temporada 2015 - 2016 começou com um inverno seco, seguido de uma primavera fria e que esteve marcada por temperaturas mais baixas do que de costume, além das chuvas terem sido tardias, concentradas principalmente entre os meses de Setembro e Novembro, devido ao fenômeno El Niño. Isso tudo acarretou num atraso dos estados fenológicos, que se manteve até a colheita. As chuvas tardias, somadas à alta umidade, produziram queda no rendimento. Ainda que o verão tenha sido quente, o começo do outono foi muito frio e úmido, o que atrasou a maturação das uvas e conseqüentemente o início da colheita. Portanto, os vinhos desta safra são mais frutados e de bom volume em boca.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.33 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Não fizemos a retirada das folhas para manter os cachos cobertos durante todo o período de maturação com o objetivo de obtermos um vinho mais fresco, intenso e aromático.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Chardonnay 93% e Viognier 7%.

**Colheita:** no vinhedo San Carlos a colheita foi mecânica e noturna para manter a temperatura baixa e evitar possíveis problemas de oxidação e ocorreu em 29 de Fevereiro. Já as uvas dos outros três vinhedos foram colhidas entre 09 e 26 de Março.

**Técnicas de vinificação:** as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até a prensa, onde foram prensadas sem prévia maceração. Após isso, o mosto foi decantado por 36 a 48 horas, sob temperatura de 10°C. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável sob temperatura entre 16 e 20°C, por leveduras nativas e selecionadas. Uma vez terminada a fermentação, o vinho foi mantido sobre suas borras durante 02 meses, com batonnage semanal para melhorar seu volume e frutuosidade.

### ANALISE DE LABORATÓRIO

<b>Álcool:</b>	13% vol.
<b>pH:</b>	3,3
<b>Acidez Total:</b>	3,8 g/L
<b>Açúcar Residual:</b>	2,3 g/L
<b>Acidez Volátil:</b>	0,19 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor brilhante, com tons verdes pálidos e notas douradas. Seus aromas são intensos e frutados, lembrando maçãs verdes, melão e abacaxi maduro. No paladar, tem equilíbrio e é muito envolvente, com bastante frescor e delicadeza. Tem persistência média, com final longo e suave.