

Gran Reserva Chardonnay - Safra 2016



VITICULTURA

Vinhedo: as uvas são de um vinhedo que está localizado no setor de Litueche, no extremo norte do litoral do Valle de Colchagua, a 18Km do Oceano Pacífico. Graças à proximidade do mar, há forte influência marítima que faz com que a maturação seja longa e pausada, conseguindo assim um grande potencial de qualidade.

Solo: o solo tem elevações suaves e com diversidade de tipos de origem, onde se destacam setores de granito e outros de origem aluvial, em geral profundos, com boa drenagem e com a presença de rochas.

Clima: a temporada 2015 - 2016 começou com um inverno seco, seguido de uma primavera fria que esteve marcada por chuvas tardias entre Setembro e Novembro devido ao fenômeno El Niño, além de temperaturas mais baixas que um ano normal. Isto produziu atraso nos estados fenológicos que se manteve durante toda a colheita. As chuvas tardias, somadas à alta umidade, produziram queda no rendimento. Ainda que o verão tenha sido caloroso, o começo do outono foi frio e úmido, atrasando a maturação de algumas variedades e provocando atraso na colheita. Os brancos desta safra são bastante aromáticos e complexos, tanto em aroma como em boca, volumosos e frescos.

Manejo do vinhedo: a plantação tem densidade de 5.000 plantas/hectare, em sistema de condução em espaldeira baixa. Começam a brotar na primavera e começo do verão. Foi retirado o excesso de folhas para aumentar a ventilação e manter saudáveis as frutas, além de favorecer uma maturação mais parelha.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 100% Chardonnay

Colheita: a colheita foi manual, entre 16 e 30 de Março de 2016.

Técnicas de vinificação: as uvas foram prensadas imediatamente quando da chegada à vinícola. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas e durou aproximadamente 02 semanas, em temperaturas entre 16 e 22°C. Após, o vinho foi mantido sobre suas borras finas e foram realizadas "batonagens" semanais com o objetivo de alcançar maior suavidade e untuosidade.

Carvalho: 32% da mescla foi fermentada em barricas usadas de carvalho francês, nas quais o vinho foi guardado por 08 meses. O restante foi fermentado e mantido em tanques de aço inoxidável para obter maior frescor.

ANÁLISE TÉCNICA

Álcool:	13 % vol.
pH:	3,33
Acidez Total:	6,03 g/L
Açúcar Residual:	1,5 g/L
Acidez Volátil:	0,32 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta cor amarela com nuances verdes e douradas. Seus intensos aromas remetem a frutas como abacaxi e banana. De grande textura no paladar, o vinho se mostra fresco pela proximidade dos vinhedos com o mar e tem longo final de boca. Ideal para acompanhar peixes e frutos do mar em geral, além de queijos como o Camembert. Recomenda-se servir gelado, a 10°C.