

HUELLAS

Reserve

Chardonnay
2013

Origen:

Denominación de Origen: Colchagua costa
Viñedo: Altos de Nilahue
Cuartel / Block: Cuartel Pataguilla 13
Distancia al Pacífico: 40 kilómetros en línea recta, altura 99 m.s.n.m.
Tipo Suelo: Suelo estratificado profundo, de origen aluvial, de textura fina (franco arcilloso), con presencia de rocas en distintos grados de meteorización. De bajo contenido de materia orgánica y baja fertilidad.
Clima: Mediterráneo con influencia alternada de las frías brisas del océano Pacífico, y de la Cordillera de los Andes.
Exposición: Nor - poniente
Antigüedad Parras: 7 años.

Composición:

Variedades: Chardonnay 100%

Análisis:

Alcohol: 14°
Azúcar Residual: 2,5 g/l
Acidez Total: 5,4 g/l (tartárica)
PH: 3,4

Envejecimiento y Guarda:

50% del vino fue criado en barricas de roble francés por 8 meses, el otro 50% se mantuvo en estanques de acero inoxidable, con el fin de reforzar la complejidad aromática y preservar la frutalidad y el frescor.
Potencial de Guarda: 5 años.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano durante las frías mañanas de la segunda semana de Abril. Inmediatamente los racimos fueron prensados sin despalillar (racimos completos), para obtener un jugo más limpio. Un 50% del jugo obtenido fue fermentado en barricas de roble francés de segundo uso y el otro 50% fue fermentado en estanques de acero inoxidable. En el vino criado en barricas, se produjo en forma espontánea la fermentación maloláctica sin completarse. Después de una guarda de 8 meses sobre sus lías, y con periódicos bastoneos, el vino se filtró suavemente previo al embotellado.

Notas de Cata

De color amarillo pálido, con matices dorados. Su perfumada nariz de mucho carácter, recuerda aroma a membrillo, peras, duraznos y un toque cítrico, integrados con notas a roble dada su fermentación y guarda en barricas de roble francés. El paladar es potente, con sabores a fruta blanca madura, vainilla y canela que se funden en un largo final.

Reportes de Vendimia

La vendimia 2013 se caracterizó por presentar un verano con meses de menores temperaturas que lo normal (especialmente el mes de Enero), lo que retrasó la cosecha de este cuartel de Chardonnay en casi 2 semanas. Este período de lenta madurez dio como resultado uva Chardonnay de mucho carácter, intensidad de fruta y vibrante frescor.

