



BAJO SIETE

RESERVA

CHARDONNAY

2015

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La fruta fue cosechada manualmente durante la mañana para conservar la baja temperatura de la uva y luego fue trasladada a la bodega para su inmediato prensado. La fruta, sin despalillar, se prensó como racimo entero para exaltar la fruta fresca y evitar posibles sabores amargos en el vino.

El mosto fermentó en cubas de acero inoxidable por un período de 14-16 días a temperaturas entre 14-16°C con el objetivo de preservar la intensidad aromática en el vino final. La fermentación maloláctica no tuvo lugar de manera de conservar la totalidad de la acidez natural del vino.

Finalmente, luego de una gentil filtración el vino fue embotellado.

CRIANZA

Para obtener mayor volumen y textura en boca, este Chardonnay estuvo sobre sus lías por 8 meses y sólo el 15% del vino fue criado en barricas de roble francés por igual período de tiempo.

REPORTE DE VENDIMIA

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registro. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca. Todo esto en general apunta a madureces más aceleradas que se hace mucho más sensible en blancos. Por ello, esta temporada la estrategia general fue proteger la fruta de la luminosidad directa, refrescar los microclimas donde maduran los racimos, de manera de retrasar madurez, conservar aromas y acidez natural. Esto contribuyó a contrarrestar los efectos de este año caluroso y seco permitiéndonos cosechar los blancos en fechas similares a las de 2014 y con abundante carácter e intensidad aromática.

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay se presenta con un brillante color amarillo pajizo y una alta intensidad aromática. En nariz asoman notas a frutos tropicales como plátano y piña, y de frutas de carne blanca como durazno blanco. El leve aporte de las viejas barricas contribuye a la complejidad.

En boca es amable, con un agradable equilibrio dulce-ácido. Un vino con gran volumen, amplitud y fresca persistencia.

MARIDAJE

Carnes blancas y pescados blancos a la parrilla, pastas con salsas especiadas, legumbres y quesos.

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	Viñedo San Rafael
Sector:	San Rafael
Composición varietal:	100% Chardonnay
Alcohol:	13,5°
pH:	3,38
Acidez Total:	5,35 g/L
Azúcar:	3,53 g/L

