

HUELLAS

Gran Reserve

Chardonnay
2015

Origen:

Denominación de Origen: Valle de Itata
Viñedo: Quirihue
Cuartel / Block: El Cuzco
Distancia al Pacífico: 18 kilómetros
Tipo Suelo: Granítico, con presencia de cuarzo. Suelo profundo de baja fertilidad.
Clima: Mediterráneo, influenciado frío por la cercanía al océano pacífico (corriente de Humboldt), y por la latitud (36° zona sur extrema de la región vitivinícola chilena).
Exposición: Nor - oriente
Antigüedad Parras: 11 años

Composición:

Varietades: Chardonnay 100%

Análisis:

Alcohol: 14,3^a
Azúcar Residual: 2,8 g/l
Acidez Total: 5,7 g/l (tartárico)
PH: 3,37

Envejecimiento y Guarda:

Crianza en Barrica: 12 meses en barricas de roble francés, 25% de barricas nuevas.
Potencial de Guarda: 5 años

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas en cajas pequeñas y trasladadas a la bodega durante una fría mañana de la primera semana Abril en el valle del Itata; luego en la bodega, fueron prensadas como racimo entero en frío. El jugo extraído a bajas presiones fue fermentado en barricas de roble, proceso que duró 40-45 días para completarlo. La fermentación maloláctica avanzó en un tercio, en forma espontánea. Luego de una crianza de 12 meses en barricas con bastoneos entre 1 y 2 semanas, el vino fue embotellado después de una suave filtración.

Notas de Cata

Destacando las características únicas del valle de Itata, este Chardonnay muestra un color amarillo, con tonos dorados brillante. Dominan aromas cítricos y a flores blancas, junto a especias y tostado. En boca se presenta suave, cremoso, fresco, con sabores a durazno, membrillo y ralladura de limón, que termina con un toque de mineralidad.

Reportes de Vendimia

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y el mes de Marzo en particular, uno de los más calurosos de 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 normales y con abundante carácter e intensidad aromática.

