

HUELLAS

Reserve

Chardonnay
2014

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: 8 años, plantación en espaldera, con riego tecnificado por goteo.

Composición:

Variedades: Chardonnay 100%

Análisis:

Alcohol: 14°
Azúcar Residual: 2,9 g/l
Acidez Total: 6 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

Esta temporada 2013-2014 comenzó con una fría primavera. Esto trajo como consecuencia una disminución en los rendimientos de fruta en general en la zona de Colchagua Costa, que generó uvas concentradas y muy expresivas.

