

HUELLAS

Chardonna y

2016

Viñedo:

Nuestro vino Chardonnay proviene de viñedos ubicados en el Valle Central, el cual acoge las zonas más tradicionales para la producción vitivinícola del país. Este valle colinda al este con la Cordillera de los Andes y al oeste con las frías aguas del Océano Pacífico. Con un clima mediterráneo y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, esta zona brinda una gran intensidad de aromas a las uvas viníferas. Nuestro Chardonnay proviene de parras de 10 años de los viñedos La Esperanza y Río Bonito. Ambas propiedades se encuentran conducidas en Espaldera con un marco de plantación de 1,5 x 2,2m y están equipadas con riego tecnificado. El manejo de follaje se inicia con un deshoje parcial en visera tendiente a exponer al sol de la mañana un 60% de la fruta seguido de un raleo para ajustar carga conducente a obtener un rendimiento de 12 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Vinificación:

La uva fue cosechada la última semana de marzo en forma manual, salvo una pequeña porción que se vendimió mecánicamente, lo cual garantiza la realización de la cosecha en el momento óptimo de madurez de las uvas. Una vez en la bodega los racimos cosechados a mano fueron prensados sin despalillar previo al inicio de la fermentación. El 100% del jugo obtenido la fruta es fermentado en estanques de acero inoxidable durante 14 a 16 días. La temperatura de fermentación varía entre los 13° a 20°C y se procura un estricto control de este parámetro para asegurar una máxima expresión del carácter varietal en el vino final. El vino fue estabilizado por 15 a 20 días a 4°C, para luego de una gentil filtración, ser embotellado.

Denominación de Origen:	Valle Central
Composición varietal:	100% Chardonnay
Alcohol:	12,5°
pH:	3,37
Acidez Total:	5,92 g/l tartárica
Azúcar:	3,6 g/l

Notas de Cata:

Este Chardonnay se muestra de color amarillo brillante y limpio, con matices verdes oliva.

En nariz destacan aromas tropicales de fruta como plátano, piña y también durazno.

En boca el vino presenta una acidez marcada pero balanceada y en armonía entre las notas afrutadas y dulzor propio de la variedad.

Maridaje:

Platos con mariscos, pescados de sabor fuerte como atún y corvina, y con carne de aves de corral.

Reporte de Vendimia:

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas, pero el otoño fue también frío y húmedo. Todo esto resultó en rendimientos acotados y un desarrollo fenológico de la planta lento durante toda la temporada lo que repercutió finalmente una cosecha retrasada, menores alcoholes y acideces más elevadas. Los vinos blancos, en general, resultaron con aromas muy intensos, elegantes, grados alcohólicos moderados y refrescantes.

