

X-Tasis Reserve

CHARDONNAY - VIOGNIER 2015

Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedo de Origen: San Rafael

Sector: San Rafael

Composición:

60% Chardonnay

40% Viognier

Análisis

Alcohol: 13,5% por Volumen

Ph: 3,3

Acidez Total: 6,0 g/l

Azúcar Residual: 3,3 g/l

Crianza

50% sur-lie en acero inoxidable para ganar volumen en boca y lograr una textura cremosa.

El otro 50% criado en barricas viejas de acacia por 7 meses.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano y llevadas a la bodega, luego prensadas como racimo completo, para asegurar jugos limpios, con menor turbidez para reducir la extracción de fenoles en ambas variedades, además de permitirnos obtener una expresión de fruta más elegante en el vino final. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable. El 20% fermentó con levaduras nativas que aporta complejidad extra a la mezcla. La fermentación duró alrededor de 25 días a temperaturas que rondaron los 13°-15°C (55°-59°F). La fermentación nativa duró aproximadamente 45 días.

Reporte de la Vendimia

La vendimia 2015 fue la más calurosa de los últimos diez años y marzo en particular uno de los más calurosos que se tenga registro para ese mes. 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 chardonnay en fechas similares a las de 2014, con abundante carácter de fruta fresca evitando la sobremadurez.

Notas de Cata

De un color amarillo dorado y brillante, este vino entrelaza aromas tropicales como maracuyá y mango provenientes del chardonnay como también notas de durazno y damasco del viognier. En boca tiene un rico balance dulce y ácido que entrega voluptuosidad, vibrancia y frescor. En un vino goloso, de cuerpo medio y excelente longitud.

Maridaje

Platos calientes hechos a base de salsas suaves, carnes blancas, con niveles de grasa intermedia, como curries de pollo o salmón cocinado a la mantequilla.

