

Chardonnay 2017

Pequeñas Producciones

“De color amarillo pajizo pálido, en nariz exhibe elegantes aromas a manzana, cáscara de limón y damasco, complementados con notas de pedernal y brioche tostado. En boca, se siente su gran cuerpo, una suave acidez y una excelente estructura y persistencia.”

13.3%	3.45	6.3 GL	2.8 GL	0.53 GL
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL



VIÑEDO

Toda la fruta provino de nuestro viñedo ubicado en la zona más fría y occidental del Valle de Casablanca y, específicamente, de una ladera de arcilla roja rica en hierro plantada en 2014 con un clon francés de Chardonnay (548). No obstante lo joven del viñedo, nos encantó la frescura y la intensidad de la fruta que produjo. El rendimiento promedio fue de apenas 4 toneladas por hectárea (1,5 toneladas por acre).

COSECHA

Después de una temporada muy cálida y seca, las uvas para este Chardonnay fueron las primeras en cosecharse un 28 de febrero. La cosecha fue manual y la fruta fue trasladada a la bodega inmediatamente en cajas pequeñas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Una vez en la bodega, las uvas fueron despalilladas y transferidas a la prensa neumática. El mosto obtenido se dejó reposar en frío (a 10°C / 50°F) durante una noche y luego fue trasladado a barricas usadas de roble francés e inoculado con levaduras seleccionadas. Las temperaturas de fermentación en barrica alcanzaron un máximo de 18°C (o 65°F).

Una vez concluida la fermentación, se rellenaron los barriles y durante los siguientes 5 meses las lías fueron removidas una vez cada 30 días. La fermentación maloláctica se produjo solo en parte, y el vino se sulfitó durante la primavera, impidiendo dañar la calidad. Luego de un total de 18 meses en barrica, seleccionamos algunas de las barricas más antiguas para evitar obtener demasiados sabores a roble, y el vino restante se usó para enriquecer nuestro Chardonnay de la línea Gran Reserva. El vino antes de ser embotellado fue estabilizado para luego ser embotellado el 11 de septiembre sin clarificar y solo con una ligera filtración. La producción total fue de 270 cajas.