

Chardonnay 2018

Pequeñas Producciones

“De color pajizo pálido, en nariz exhibe elegantes aromas a ciruela verde, albaricoque y limón, que se combinan con notas de tiza húmeda y brioche. En boca el vino tiene cuerpo y es complejo, con una acidez viva, excelente estructura y buena longitud.”



VIÑEDO

Toda la fruta provino de nuestro viñedo ubicado en la zona más fría y occidental del Valle de Casablanca y, específicamente, de bloques plantados sobre tierras arenosas con un clon francés de Chardonnay (76). El clon 76 es conocido por producir vinos expresivos, aromáticos y equilibrados. El rendimiento promedio alcanzó las 6 toneladas por hectárea (2.4 toneladas por acre).

VENDIMIA

Después de una temporada fresca, las uvas para este Chardonnay fueron cosechadas mecánicamente en condiciones frías y secas el 15 de marzo de 2019.

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 22°C (o 72°F).

Una vez concluida la fermentación, las barricas se rellenaron realizándose batonage en dos oportunidades. 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 6 meses en barrica, se realizó finalmente la mezcla final y se trasladó a un fudre de roble alemán y otro tanto a unas pocas barricas, donde el vino fue dejado por otros 6 meses. Luego se estabilizó, se preparó para el embotellado, alcanzándose una producción de 360 cajas.

14.0%	3.29	6.3 GL	2.4 GL
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL