

**RESERVA ESTATE COLLECTION CHARDONNAY 2015****VITICULTURA**

Viñedo: Proveniente de 2 viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. El primero de ellos, es el Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. El segundo viñedo está ubicado en la zona de Peor es Nada, en el Piedmont de la Cordillera de Los Andes, el cual aporta frescura, mayor acidez natural y mineralidad al vino. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 24 años.

Suelo: Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año. Peor es Nada, por su parte, presenta un suelo franco arcilloso profundo de buen drenaje.

Clima: La temporada 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de bancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutuosidad. Los vinos bancos son más complejos que intensos en nariz, con bocas frescas y de gran volumen.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.333 plantas/hectárea (en ambos viñedos), con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del Verano. No se realizó deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el objetivo de obtener un vino más fresco, intenso y aromático.

VINIFICACIÓN

Varietal: Chardonnay 94%, Viognier 6%.

Cosecha: Las uvas del viñedo San Carlos fueron cosechadas entre el 24 y 27 de febrero. La uva proveniente de Peor es Nada, fue cosechada entre el 12 y 14 de marzo. La cosecha de San Carlos fue realizada durante la noche con máquina, con el objetivo de mantener las temperaturas bajas y evitar posibles problemas de oxidación. Cabe mencionar que el viñedo se encuentra a 2 minutos de la bodega por lo que el tiempo que transcurre entre la cosecha y el despalillado es muy bajo, lo cual favorece la calidad final del vino.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia la prensa, donde se prensó sin macerar. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10°C. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 20°C por levaduras nativas y seleccionadas. Una vez terminada la fermentación el vino se mantuvo sobre sus lías por 2 meses realizando batonage cada 1 semana, para mejorar su integración y volumen.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13% vol
 pH: 3,3
 Acidez Total: 6,27 g/L
 Azúcar Residual: 2,7 g/L
 Acidez Volátil: 0,3 g/L

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay Reserva presenta un color amarillo pálido con matiz verdoso. Su nariz es frutal, muy fresca, con aromas a frutas exóticas, manzana verde, melón y mandarina. En boca es un vino de gran frescura, balanceado, frutal y de muy buen volumen y sutilmente mineral.

FAMILY OWNED SINCE 1935

www.viومانent.cl

Safra 2015. Jantar no Empório Adega Brasil em 05/07/2016.