

# AMARAL®

Leyda - Chile

## 2015 Chardonnay

*Amaral, ubicado en el reconocido Valle de Leyda, está a sólo 12 km (7 mi) del Océano Pacífico. Tiene un clima semi-árido, modelado por la fuerte influencia marina que es especialmente fría por la corriente de Humboldt, haciendo que el particular terroir de Amaral sea reflejado con elegancia y personalidad en sus vinos.*



### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:**  
100% Chardonnay

**Clon:**  
76-954-548

**Denominación de Origen:**  
Valle de Leyda

**Viñedos:**  
MontGras, Amaral

**Sistema de Conducción:**  
Doble Guyot

**Sistema de Riego:**  
Goteo

### TERROIR

**Clima:**  
Costero con extrema influencia marina donde predominan las temperaturas bajas, lo cual permite una lenta maduración de la uva, preservando los sabores y logrando una buena acidez y frescor.

**Lluvial Anual (2013 – 2014):**  
386 mm

**Promedio histórico de lluvia:**  
370 mm

### ANÁLISIS

<b>Alcohol</b>	: 13.5 %
<b>Azúcar Residual</b>	: 1.90 g/l
<b>Acidez Volátil</b>	: 0.34 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 6.11 g/l
<b>pH</b>	: 3.44

### Comentarios del Enólogo

La cosecha 2015 fue buena, aunque más cálida que otros años, por lo que tuvimos que ser muy vigilantes de la fruta en el viñedo para cosechar en el momento exacto de madurez, acidez y fineza para poder mantener la complejidad también.

En general, fue un año balanceado, con una primavera y verano frío. Durante la cosecha, estubo más cálido que en 2014, y varió entre principalmente soleado y algunos días nublados.

Fue un año de mayores rendimientos que en 2014, aunque igual obtuvimos buena concentración en boca.

*Jaime De la Cerda Silva*

Jaime de la Cerda

[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)

## 2015 Chardonnay

### GEOLOGÍA

**Tipo de Suelo** : Lomas de suelo aluvial antiguo.

**Orientación** : Varía de acuerdo al cuartel. Principalmente Noreste y Noroeste

**Exposición Solar** : Varía de acuerdo al cuartel. Principalmente Noreste y Oeste.

**Altura Viñedos** : 200 m / 656 pies sobre el nivel del mar

### COSECHA

Las uvas fueron seleccionadas a mano entre a mediados de Abril.

### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Los racimos fueron prensados directamente en prensa neumática para luego fermentar sin SO2 el mosto con levadura nativa y CY3079, a una temperatura de 13° - 15° / 50° - 54° F.

### PROCESO DE GUARDA

Un 10% fue fermentado en barricas Borgoña de 350 a 400 litros; 50% usada. Se mantuvo con sus lías, haciendo batonajes para aumentar volumen y ganar complejidad en el vino.

### PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue filtrado por membrana de 1 um al embotellar.

### POTENCIAL DE GUARDA

Para nuestro enólogo, el vino ya se disfruta al momento de abrir la botella. Sin embargo, puede ser guardarlo en bodega por 5 años.

### SERVICIO

**T° de Servicio:** 12° - 13° C / 54° - 57° F

**Maridaje:** Idealmente acompañando pescados grasos como el salmón o atún. También acompaña bien platos con salsas de champiñones o ensalada de camarones con queso.

### NOTAS DE CATA

De intenso color amarillo dorado. En nariz se siente fruta tropical con alguna notas florales.

Tiene un cuerpo medio muy cremoso, con una sabrosa acidez que lo hace ser más vibrante e interesante.

Tiene una larga persistencia en boca con un retrogusto que va alineado con los aromas percibidos al inicio, junto con algunas notas de tostado que quedan redondeando el paladar.