

## Reserva Estate Collection Chardonnay - Safra 2017



### VITICULTURA

**Vinhedo:** As uvas são provenientes de quatro vinhedos localizados no Valle de Colchagua. Aproximadamente 50% das uvas são do vinhedo San Carlos, em Cunaco e o restante vem de vinhedos que estão aos pés da Cordilheira dos Andes.

**Solo:** Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso e arenoso, de ótima drenagem, bastante poroso e com capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Os demais vinhedos apresentam solo franco argiloso, profundo e de boa drenagem.

**Clima:** A temporada 2016 - 2017 começou com um inverno normal, tanto em chuva como temperaturas. No final do inverno e começo da primavera, começaram a subir as temperaturas, o que provocou a antecipação da brotação em duas semanas. Durante a primavera e início do verão o clima continuou quente, favorecendo as condições ideais para floração. Devido ao clima bastante caloroso do verão, a colheita ocorreu mais cedo, entre 2 e 3 semanas antes. As uvas desta safra foram menores e mais concentradas, com rendimento de 10 a 15% mais baixo. Os vinhos brancos deste ano são aromáticos, frutados e expressivos, concentrados e com bom volume e complexidade em boca.

**Manejo do vinhedo:** A plantação tem uma densidade de 3.33 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Não fizemos a retirada das folhas para manter os cachos cobertos durante todo o período de maturação com o objetivo de obtermos um vinho mais fresco, intenso e aromático.

### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Chardonnay 94% e Viognier 6%.

**Colheita:** no vinhedo San Carlos a colheita ocorreu na terceira semana de fevereiro e nos demais na segunda semana de Março.

**Técnicas de vinificação:** as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até a prensa, onde foram prensadas sem prévia maceração. Após isso, o mosto foi decantado por 36 a 48 horas, sob temperatura de 10°C. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável sob temperatura entre 16 e 20°C, por leveduras nativas e selecionadas. Uma vez terminada a fermentação, o vinho foi mantido sobre suas borras durante 02 meses, com batonnage semanal para melhorar seu volume e frutuosidade.

### ANALISE DE LABORATÓRIO

<b>Álcool:</b>	13,5% vol.
<b>pH:</b>	3,36
<b>Acidez Total:</b>	5,81 g/L
<b>Açúcar Residual:</b>	2,32 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta cor amarela brilhante. Expressa muito frescor no aroma, com notas de melão, ameixa amarela, tangerina e damasco. Em boca é um vinho de suave textura, bastante intenso, equilibrado e com final muito agradável.