

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Chardonnay

ESTATE SERIES

2014

Denominación de Origen:	Valle de Casablanca
Composición:	100% Chardonnay
Alcohol:	13%
pH:	3,16
Acidez Total:	6,92 g/l (en ácido tartárico)
Azúcar Residual:	3,26 g/l



VIÑEDOS

Las uvas para nuestro Chardonnay Estate Series 2014 se obtuvieron de La Escultura, viñedo ubicado en el Valle de Casablanca, a pocos kilómetros del Océano Pacífico. Este último provee de influencia costera que modera las temperaturas durante la temporada de crecimiento y de frescas brisas que facilitan una madurez gradual de la fruta, lo que ayuda a conservar los sabores y aromas de esta, asegurando buenos niveles de acidez. Estas condiciones hacen del Valle de Casablanca un lugar privilegiado para producir variedades de clima frío, especialmente Sauvignon Blanc y Chardonnay. El viñedo fue plantado en 1997 con los clones franceses 96 y 459. El suelo tiene una fina textura franco-arenosa y un potencial de vigor bajo debido al alto porcentaje de piedras dado por su proximidad a un arroyo. Las vides cuentan con riego por goteo y están conducidas en espaldera con posición vertical de brotes.

Clima: Inviernos lluviosos, días de verano moderadamente cálidos con neblinas matinales y frescas brisas por la tarde.

Suelo: Textura franco-arenosa fina con potencial de bajo vigor.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 13 de Marzo a 15 de Mayo

Promedios Históricos:

- Suma de calor (octubre-abril): 1.469 grados-día
- Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C
- Oscilación térmica (octubre-abril): 17,9°C
- Precipitación anual: 21,8 mm

La temporada 2013-2014 fue una temporada moderadamente cálida, con presencia de precipitaciones en primavera y de rendimientos más bien bajos, debido a la presencia de heladas primaverales.

La diferencia en relación a la temporada pasada estuvo dada por menores temperaturas máximas promedio desde Octubre a Enero, mínimas promedio más bajas en Octubre y Diciembre, un Febrero más caluroso que el histórico, y por una mayor cantidad de precipitaciones desde Octubre a Abril, lo que se tradujo en una mayor sanidad de las uvas.

Se pudo observar que la temporada 2013-2014 registró una menor acumulación térmica total entre Octubre y Abril. Esta disminución en las temperaturas en conjunto con el aumento de las precipitaciones significó una maduración lenta en cepajes blancos como Sauvignon Blanc.

>>

ERRAZURIZ



VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Chardonnay

ESTATE SERIES

2014

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en condiciones de temperatura fría, luego fueron llevadas a la bodega, donde se realizó un prensado directo de los racimos, obteniendo así un mosto limpio, que se llevó a estanques de acero inoxidable donde fue decantado y luego trasegado a otra cuba para su fermentación que transcurrió en un lapso entre 10 y 15 días a temperaturas entre 14 y 17°C. Algunos de los mostos fueron fermentados en roble para poder lograr sutiles notas tostadas en nariz y también para obtener un mayor cuerpo en boca. Ya que se quiere obtener aromas y sabores frescos que son propios de la variedad Chardonnay no se realiza fermentación maloláctica en estos vinos. El vino es envejecido por tres meses para intensificar su carácter frutal distintivo y desarrollar su textura en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue suavemente filtrado y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De un brillante color amarillo crema con reflejos dorados, este Chardonnay de Casablanca, presenta una nariz intensa con notas a frutos tropicales como la piña y el plátano, junto con sutiles notas a flores blancas y notas tostadas como brioche, obtenidas de su guarda en barricas de roble. En boca es untuoso, suave, los aromas que percibimos en nariz, se ven reflejados en la boca. Una acidez presente, refresca el paladar dando una sensación de jugosidad quedándose esta sensación hasta el final junto con su gran persistencia.