



# Chardonnay

WILD FERMENT

ACONCAGUA COSTA

2009

## Denominación

<b>de Origen:</b>	Valle de Aconcagua
<b>Viñedo:</b>	Manzanar
<b>Composición:</b>	100% Chardonnay
<b>Alcohol:</b>	13.5% v/v
<b>pH:</b>	3.27
<b>Acidez Total:</b>	6.53 g/l (ác. tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.64 g/l



## VIÑEDO

Las uvas para el primer Chardonnay Wild Ferment de Aconcagua Costa provienen de nuestro viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de lomajes que van desde los 100 a los 300 msnm. Debido a que se encuentra sólo a 12 km del Océano Pacífico, Manzanar tiene una suma de calor que varía desde 1.199 grados-día en los sectores más helados, a 1.331 grados-día en los más cálidos, y presenta una temperatura media de enero de 18,4°C. Estas condiciones únicas son ideales para el cultivo de variedades de clima frío como el Chardonnay. 28,5 hectáreas de esta variedad fueron plantadas en 2005, utilizando los clones 548, 95 y 76. El clon 548 produce uvas con gran concentración y estructura, mientras que aquellas provenientes del clon 95 son muy aromáticas, con notas cítricas y tropicales. El clon 76 se adapta muy bien a condiciones de clima frío y sus uvas maduran bastante temprano. Los viñedos cuentan con riego por goteo y están conducidos en espaldera con posición vertical de brotes, sobre suelos que tienen una delgada estrata de 40-80 cm de textura franca sobre otra estrata de arcilla y rocas.

**Climate:** La lluvia se restringe a los meses de invierno. Los días de verano son moderadamente cálidos con neblina matutina y frescas brisas por la tarde.

**Suelo:** Delgada estrata de textura franca sobre estrata de arcilla y rocas.

## NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 6al 30 de marzo

Promedios Históricos:

- Suma de Calor (Octubre - Abril): 1,250 grados - día
- Temperatura Media (Octubre - Abril): 16.3°C
- Oscilación Térmica (Octubre - Abril): 13.8°C
- Precipitación Anual: 354 mm

La vendimia 2009 en Aconcagua Costa fue excepcional para la producción de uvas blancas, ya que con un año más de edad, las parras están mostrando resultados de calidad sorprendente. Los rendimientos obtenidos estuvieron bastante ajustados a lo proyectado. La suma de calor en el sector más frío fue de 1.199 grados-día, y de 1.322 en los sectores más cálidos, confirmando que en efecto el valle posee clima frío, y por lo tanto es ideal para producir Chardonnay de alta calidad.

El viñedo se trabajó con un manejo de canopia muy temprano en la temporada, ajustando brotes definitivos acorde al vigor de las plantas. Lo anterior permitió lograr un buen equilibrio entre vigor y producción, no siendo necesario ajustar carga en forma previa a la cosecha, la cual se realizó durante el mes de marzo, con muy buena madurez, acidez y sanidad.

## VINIFICACIÓN

Las uvas para nuestro Chardonnay Wild Ferment Aconcagua Costa fueron cosechadas a mano durante tempranas horas de la mañana, y luego transportadas a la bodega mientras aún se conservaban heladas, para ser gentilmente prensadas a racimo completo. El mosto fue decantado en frío en estanques de acero inoxidable para así fermentarlo con mayor limpieza. La fermentación salvaje es un proceso realizado por levaduras nativas. Dado que no han sido seleccionadas de acuerdo a criterios técnicos (resistencia al SO<sub>2</sub>, resistencia al alcohol, etc), estas levaduras experimentan un mayor estrés durante la fermentación. Este efecto, junto a la presencia de más tipos de levaduras durante la fermentación salvaje, produce diferentes concentraciones y proporciones de sub-productos de fermentación, aportando sabores distintivos, y por ende mayor complejidad al vino. La fermentación se realizó a temperaturas que fluctuaron entre los 16°C y 24°C, y aproximadamente un 33% de la mezcla final realizó fermentación maloláctica. El vino resultante fue envejecido por 12 meses en barricas francesas (10% nuevas), y luego fue estabilizado en frío por dos semanas a -3°C.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pálido con tintes verdosos, este vino muestra elegantes notas herbales y de fruta fresca, para luego evolucionar a notas a flores blancas acompañadas de un suave aroma a trufas. En el paladar se percibe mucha fruta acompañada de una sutil mineralidad que le otorga complejidad, elegancia y nos recuerda el terroir del cual provienen sus uvas. De volumen y cuerpo medio, en este vino destaca la elegancia por sobre la potencia. Su gran intensidad frutal y viva acidez aseguran un gran potencial de guarda.