



# Chardonnay

## ACONCAGUA COSTA

# 2010

<b>Denominación 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>	3.22
<b>Acidez Total:</b>	6.73 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	1.68 g/l



### VIÑEDO

Las uvas para el primer Chardonnay Single Vineyard 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.

**Clima:** 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: 18 al 27 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

Un invierno benévolo causó que la brotación en Aconcagua Costa partiera en forma temprana (fines de julio en las zonas más altas); sin embargo a comienzos de septiembre, las temperaturas cayeron nuevamente lo cual demoró el crecimiento de los brotes. Las temperaturas máximas, mínimas y medias fueron en promedio aproximadamente 1,8°C inferior a las temperaturas del año anterior en igual período. A continuación se observó una evolución normal de las vides, en relación a la última temporada. Abril sin embargo registró temperaturas medias inferiores a la temporada anterior, lo que causó un retraso en la vendimia de una semana, en relación a esa temporada. No se registraron heladas durante la temporada de crecimiento. La acumulación térmica final fue de 1.158 GD, 41 GD inferior a la temporada 2009. En cuanto a rendimientos, debido a un noviembre más bien frío, la cuaja se vio afectada, por ende en las variedades blancas éstos estuvieron en promedio un 25% por debajo de lo esperado. Todo lo anterior trajo como resultado una vendimia de muy buena calidad, concentración y expresión frutal, con uvas muy sanas y un Sauvignon Blanc muy expresivo, cítrico, herbal y fresco.

>>



# Chardonnay

ACONCAGUA COSTA

## 2010

### VINIFICACION

Las uvas para nuestro Chardonnay Single Vineyard 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 fue fermentado en barricas francesas (12% nuevas), con una guarda de 12 meses para luego ser estabilizado en frío por dos semanas a -3°C.

### COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Color amarillo pálido con tintes verdosos, este vino muestra elegantes notas de fruta tropical fresca con toques de membrillo y miel, para luego evolucionar a notas de flores blancas acompañadas de un suave aroma a trufas. En el paladar nuevamente se percibe la fruta, acompañada de una sutil mineralidad que le otorga complejidad, elegancia, junto con una viva acidez que entrega frescura y jugosidad. De volumen y cuerpo medio, en este vino destaca la elegancia por sobre la potencia. Su gran intensidad frutal y acidez aseguran un gran potencial de guarda.