

Chardonnay, 2014



VITICULTURA

VIÑEDO

Producidas enteramente en nuestro campo de Aconcagua Costa, las uvas para este vino se seleccionan de cuarteles específicos que tienen componentes significativos de esquistos (pizarra). Dado lo extremo de este lugar de clima frío, además de la diversidad de sus suelos y elevaciones, cada pequeña parcela madura a su propio ritmo. Su proximidad con el fresco Océano Pacífico y sus suelos de buen drenaje, con elevado contenido de esquistos y roca metamórfica, permiten que el campo produzca chardonnay de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

ENOLOGÍA

Las uvas para este vino fueron cosechadas a mano, rigurosamente seleccionadas sobre una doble mesa de selección y prensadas con el racimo completo. El jugo se decantó durante 24 horas antes de depositarlo, mediante gravedad, en pequeños estanques de acero inoxidable y barricas de roble francés, donde empezó la fermentación con levaduras 100% nativas. El 20% de las barricas para este vino eran nuevas; un 50% de un año de uso, y un 30% de 2 a 3 años de uso. Un 60% de la mezcla realizó una fermentación maloláctica de evolución lenta a fin de obtener un equilibrio ideal de la acidez. El Pizarras Chardonnay 2014 tuvo una guarda de 14 meses en barricas antes de ser embotellado.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De tenue color paja, este vino se abre con notas de limones Meyer, flores de azahar y suaves toques de frutos secos. En el paladar se confirman sus aromas, intensificados por una poderosa mineralidad y un carácter seco y cítrico de tangerinas, además de elegantes notas de frutos secos. En el paladar domina una calidad general fresca que contribuye a una sensación en boca de excelente estructura y tensión. Su final es impresionantemente largo, persistente y seco. La característica esencial de este vino está marcada por una salinidad costera que expresa su origen. Es estructurado y muestra, de comienzo a fin, equilibrio, tensión y precisión. Algo único de Aconcagua Costa.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Apelación: Aconcagua Costa

Composición: 100% Chardonnay

Alcohol: 13%

pH: 3.1

Acidez total: 7.5 g/L

Azúcar residual: 1,37 g/L

Guarda: 14 meses en barricas de roble francés, un 20% de ellas nuevas.