

## Reserva

## Chardonnay 2016

Variedad:	Chardonnay.
Composición Varietal:	100% Chardonnay.
Origen:	Valle de Casablanca.
Vendimia:	2016.
Rendimiento:	14 tons / hectárea.
Fecha de Cosecha:	Abril- Mayo 2016.
Producción:	225.000 litros (25.000 C9L).

### *Notas del Enólogo*

Esta temporada comenzó con fuertes heladas en la primavera lo que originó ciertos daños en algunas zonas de Casablanca y Maipo. Afortunadamente al ser zonas frías (en general brotación más tardía) no afectó por completo y sólo se vio el efecto en una disminución fuerte en rendimiento y un marcado frescor de la uva.

La mezcla se compone de dos viñedos del valle de Casablanca. Ambos de las zonas más frías y con fuerte aporte en frescor y vivacidad. También la mezcla tiene un 15% de la zona de Pirque en Maipo con un marcado carácter mineral cordillerano, de mayor grasa en boca y mayor madurez, lo que equilibra el vino.

Todas las uvas fueron cosechadas de noche para evitar pérdidas de aroma por oxidación y todo se hizo en un ambiente semi inerte y ayudado sólo por adiciones constantes de hielo seco durante todo el proceso de recepción. Luego las uvas se prensaron en corto periodo, y el jugo se fraccionó en dos partes mosto gota y prensa. Una vez decantado por 24 horas comenzó la fermentación a un rango medio por alrededor de 20 días. Aproximadamente un 8% se fermentó en barricas de 2° y 3° uso, y el resto en acero inoxidable, de los cuales un 30% tuvo un porcentaje leve de duelas francesas. Este año la mezcla tiene un 24% de fermentación maloláctica para dar cremosidad en boca. Una vez terminada la fermentación, los vinos se mantuvieron con sus borras livianas para mejorar la untuosidad en boca para luego realizar la mezcla.

### *Notas de Cata*

Color:	Amarillo brillante con leve reflejo verdoso.
Aroma:	Intenso y complejo, con notas cítricas de mandarina, durazno blanco, y suave toques de turrón y almendras.
Sabor:	En boca es equilibrado, de buen volumen, rica acidez, intenso y de retrogusto refrescante.

### *Análisis*

Alcohol:	12.4°
Acidez Total:	6.5 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	1.6 g/l
PH:	3.3

