



Arboleda

CHARDONNAY 2015



ORIGEN

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chilhué

Suelo: Delgada capa de textura franco-arcillosa por sobre un estrato de roca metamórfica del tipo pizarra.

Clima: Típico costero con días temperados que incluyen neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3,15

Acidez total: 7,5 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 1,82 g/L

VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada con levaduras nativas en barricas de roble francés entre 15 y 20 días a temperaturas que fluctuaron entre 16°C y 22°C.

Fermentación maloláctica: 60%

ENVEJECIMIENTO

Envejecimiento en barrica: Envejecido por 10 meses en barricas de roble francés.

Potencial de envejecimiento: 5 a 7 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada en Chilhué comenzó con favorables condiciones climáticas durante la primavera, debido a temperaturas ligeramente más altas que la media histórica y a bajas precipitaciones, gracias a esto se desarrolló una canopia sana y balanceada.

La suma térmica durante esta temporada alcanzó 1.311 DG, siendo un 7% más alta que la media histórica (1.229 DG). Esta diferencia se dio principalmente por las altas temperaturas durante la segunda quincena de marzo y abril, cuando las uvas para este vino ya habían sido cosechadas. Es por esto, y la fresca influencia costera, que se obtuvo un elegante perfil aromático y excelentes niveles de acidez.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino de color amarillo pálido con brillos verdes presenta una nariz fresca y compleja, con aromas a flor de azahar, mandarina, durazno blanco y ligeras notas a pera. En el paladar, este Chardonnay cautiva con su vibrante acidez y característica mineralidad. También destaca por su fina y delicada estructura, que muestra gran equilibrio y un persistente final en boca.