



Arboleda

CHARDONNAY 2016

ORIGEN

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chilhué

Localidad: Quillota

Clima: Fresco y marítimo altamente influenciado por el frío Océano Pacífico, que trae grandes masas de agua helada desde el Polo Sur a través de la Corriente de Humboldt resultando en frías brisas que refrescan las vides en el viñedo, propiciando nieblas matinales.

Suelo: Los suelos están formados sobre rocas ígneas intrusivas y extrusivas (volcánicas) en distintos grados de metamorfización, predominando la roca metamórfica del tipo esquisto y pizarra.

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3,17

Acidez total: 7,5 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 1,3 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas 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: 33%

ENVEJECIMIENTO

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

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



NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2015-2016 alcanzó una suma de calor que fue superior a los promedios históricos. Sin embargo, estuvo marcada por un clima fresco durante la primavera junto con una mayor presencia de lluvia que el promedio que permitió obtener una suave acumulación de azúcar. En un cambio de tendencia, el verano alcanzó una suma de calor 17% más alta que nuestros registros. La plena madurez se alcanzó durante la primera quincena de Marzo, preservando frescura y pureza.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino de color amarillo pálido con brillos verdes destaca por su fina y delicada estructura y buen balance. Presenta una nariz fresca y compleja, con aromas a flor de azahar, mandarina, durazno blanco y ligeras notas a pera. En el paladar, cautiva con su vibrante acidez y característica mineralidad.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 10°C.