



Arboleda

CHARDONNAY 2018



ORIGEN

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chilhué

Localidad: Quillota

Clima: El clima aquí es marítimo y fresco debido a la poderosa influencia del Océano Pacífico, que trae masas de agua fría desde el Polo Sur impulsadas por la Corriente de Humboldt. Esto genera nieblas matinales y brisas que soplan a través de los viñedos refrescando las parras.

Suelo: Los suelos están formados sobre rocas magmáticas (volcánicas) intrusivas y extrusivas en diferentes estados de descomposición, con una prevalencia de esquistos y pizarras metamórficas.

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,17

Acidez total: 8,13 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,04 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas se fermentaron con levaduras nativas en barricas de roble francés. El proceso duró de 15 a 20 días, y se realizó a temperaturas entre 16° y 22° C. Fermentación maloláctica: 40%

GUARDA

Envejecido por 11 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 6 años, según las condiciones de guarda.

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2018 será recordada como una de las temporadas más frías que se hayan registrado en el viñedo Aconcagua Costa, con una suma calórica que fue inferior en un 15% con respecto a los promedios históricos, y se concentró principalmente en los meses que precedieron a la vendimia. Por otra parte, la ausencia de lluvias desde noviembre a abril generó un ambiente ideal para un proceso de madurez lento y parejo, además de condiciones sanitarias impecables para nuestras uvas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Chardonnay, de color amarillo pajizo y reflejos dorados, se destaca por su fina y delicada estructura y buen equilibrio. En su fresca y compleja nariz ofrece aromas de frutos tropicales, tales como piñas y papayas, enmarcados en sutiles notas almendradas. En el paladar ofrece una extraordinaria y vibrante acidez, una suave textura de tiza y un final largo y persistente.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 12° C