Arboleda

CHARDONNAY 2019

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.

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3,1

Acidez total:
7,26 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,78 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 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Potencial de guarda

Sobre 6 años dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia:

La vendimia 2019 fue levemente cálida debido a una primavera que estuvo marcada por una acumulación térmica mayor a la histórica. Sin embargo, los meses previos a la cosecha fueron levemente más fríos que lo normal. La baja presencia de lluvias desde noviembre a abril, fueron factores que permitieron una madurez lenta y pausada, con una excelente sanidad de fruta. La cosecha, rápida e intensa, favoreció la conservación de aromas y acidez de los vinos, junto con una equilibrada producción de fruta que moderó el nivel de alcohol de los vinos, siendo un año de vinos frescos y de excelente calidad para Aconcagua Costa.

Comentarios del Enólogo

De color amarillo pajizo brillante, este Chardonnay se presenta en nariz con frutos cítricos, acompañado de atractivas notas que recuerdan frutos tropicales, más un dejo final que recuerda la repostería y frutos secos. En boca, acorde a lo percibido en nariz, domina el perfil el cítrico, al final aparecen notas más dulces que recuerdan piña, melón y mango. Es un vino jugoso, fresco, largo y vertical, con buen ancho en boca, textura que se muestra tizosa con un dejo mineral largo y persistente.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 12° C.