



Arboleda

CHARDONNAY 2016



ORIGINE

Appellation: Aconcagua Costa

Vignoble: 100% Chilhué

Emplacement: Quillota

Climat: Climat maritime frais influencé par l'importante influence de la froideur de l'océan Pacifique. Les brises fraîches rafraîchissent les vignes à travers les vignobles et favorisent le brouillard matinal.

Sol: Les sols sont formés sur des roches ignées intrusives et extrusives (volcaniques) qui se trouvent à différents stades de métamorphisme, de schistes prédominants et de roches métamorphiques en ardoise.

CÉPAGE

100% Chardonnay

MILLÉSIME

Le millésime 2016 a été difficile, mais très diversifié au cours de la période de croissance: le printemps a été frais et pluvieux, contrastant avec un été historiquement plus chaud que la moyenne historique. Vers la fin de la saison, les raisins étaient sucrés, atteignant leur pleine maturité durant la première quinzaine de mars. Les vins de ce millésime ont été remarquables pour leur grande vivacité et leur caractère.

NOTES DU VIGNERON

D'un jaune verdâtre léger, ce chardonnay se distingue par sa structure fine et délicate et son bon équilibre. Le nez frais et complexe offre des arômes de mandarine, de fleur d'oranger, de pêche blanche avec de légères notes de poire. La bouche est remarquable par son acidité et son caractère minéral.

SUGGESTION DE SERVICE

Servir de préférence à 10 °C.

DONNÉES TECHNIQUES

Alcool: 13%

pH: 3,17

Acidité totale: 7,5 g/L d'acide tartrique

Sucre résiduel: 1,3 g/L

VINIFICATION

Les raisins ont été fermentés avec des levures indigènes en fûts de chêne français pendant 15 à 20 jours entre 16 et 22 °C.

Fermentation malolactique: 33 %

VIEILLISSEMENT

Vieillissement en fûts: 10 mois en fûts de chêne français

Potentiel de garde: 5 à 7 ans dépendant des conditions du cellier