



Arboleda

CHARDONNAY 2021

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.

NOTAS DE VENDIMIA:

Aunque el invierno fue levemente menos lluvioso que la media, iniciando la temporada de forma habitual. La primavera siguió de manera normal a fría en septiembre y octubre, con días nublados en noviembre y diciembre lo que hizo que los brotes crecieran rápidamente. Los días nublados y llovizna de enero hicieron la cosecha incierta y lejana. Los manejos de canopia mejoraron la ventilación de los racimos y las buenas temperaturas de marzo, permitieron alcanzar el nivel de madures. Estas condiciones climáticas propiciaron la producción de uva con mayor acidez y excelente concentración de aromas, resultando en vinos con acidez vibrante, jugosos y muy expresivos en nariz.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Arboleda Chardonnay 2021 tiene un color amarillo pajizo con destellos verdes. En nariz despliega aromas a piña, nísperos, mandarinas y frutos secos. En boca presenta notas a frutos cítricos frescos, piña y un suave toque a repostería, frutos secos y vainilla. Es un vino lineal y fresco de buen volumen y persistencia en boca con una sensación de elegante mineralidad.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 12° Celsius.

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3,17

Acidez Total:

8,37 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,42 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana y prensadas con racimo completo. La fermentación se realizó en barricas de roble francés, 10% nuevas; aproximadamente un 40% de la mezcla final se sometió a fermentación maloláctica.

GUARDA:

10 meses en barricas de roble francés, 10% nuevas.

POTENCIAL DE GUARDA

Sobre 6 años dependiendo de las condiciones de guarda.

