

Chardonnay Wild Ferment

ACONCAGUA COSTA 2012

Denominación de Origen:	Aconcagua Costa
Viñedo:	Manzanar
Composición:	100% Chardonnay
Alcohol:	13,5% v/v
pH:	3,14
Acidez Total:	6,84 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,21 g/l



VIÑEDO

Las uvas para el Chardonnay Wild Ferment Aconcagua Costa provienen de nuestro viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de lomajes que van desde los 100 a los 300 msnm. Debido a que se encuentra a sólo 12 km del Océano Pacífico, Manzanar tiene una suma de calor que varía desde 1.199 grados-día en los sectores más helados, a 1.331 grados-día en los más cálidos, y presenta una temperatura media de enero de 18,4°C. Estas condiciones únicas son ideales para el cultivo de variedades de clima frío como el Chardonnay. 28,5 hectáreas de esta variedad fueron plantadas en 2005, utilizando los clones 548, 95 y 76, los cuales producen diferentes estilos de uvas que se reflejan en la complejidad de la mezcla final. Los viñedos cuentan con riego por goteo y están conducidos en espaldera con posición vertical de brotes, sobre suelos que tienen una delgada estrata de 40-80 cm de textura franca sobre otra estrata de arcilla y rocas quebradas del tipo pizarra (schist) responsables de la mineralidad encontrada en nuestros vinos provenientes de la costa.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: Segunda semana de marzo
Promedios Históricos:
Suma de calor (octubre-abril): 1.191 grados-día
Temperatura media (octubre-abril): 16,5°C
Oscilación térmica (octubre-abril): 13,8°C
Precipitación anual: 354 mm

Esta temporada se caracterizó por ser más cálida que las tres anteriores, donde el mes más cálido, como excepción, fue el mes de febrero con una máxima promedio de 26°C. Los meses de marzo y abril se mantuvieron con similar acumulación a la temporada anterior, alcanzando una sumatoria térmica total de 1.276 GD. En cuanto a las precipitaciones, estas se concentraron en octubre de 2011 y un total de octubre a abril de sólo 32,3 mm, lo cual dio como resultado una vendimia sana, pero con escasez de agua, lo que llevó a irrigar mayormente con las reservas de agua del tranque de la propiedad. Debido a la condición cálida del año, las uvas cargaron azúcares rápidamente y antes en comparación con otros años en el período de maduración, lo que llevó a una cosecha más temprana (10-12 días antes) para conservar una acidez y expresión varietal adecuada.

>>

Chardonnay Wild Ferment

ACONCAGUA COSTA
2012

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante tempranas horas de la mañana, y luego transportadas a la bodega mientras aún se conservaban heladas, para ser delicadamente prensadas a racimo completo. El mosto fue decantado en frío en estanques de acero inoxidable para así fermentarlo con mayor limpidez. La fermentación salvaje es un proceso realizado por levaduras nativas. Dado que no han sido seleccionadas de acuerdo a criterios técnicos (resistencia al SO₂, resistencia al alcohol, etc), estas levaduras experimentan un mayor estrés durante la fermentación. Este efecto, junto a la presencia de más tipos de levaduras durante la fermentación salvaje, produce diferentes concentraciones y proporciones de sub-productos de fermentación, aportando sabores distintivos, y por ende mayor complejidad al vino. La fermentación se realizó en barricas francesas (4% nuevas) a temperaturas que fluctuaron entre los 18°C y 24°C, y aproximadamente un 12% de la mezcla final realizó fermentación maloláctica. El vino tuvo una guarda de 8 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color amarillo con reflejos verdosos, nuestro Chardonnay Wild Ferment Aconcagua Costa 2012 presenta en nariz notas a flores blancas asociadas a fruta tropical fresca, mientras que en boca presenta una elegante mineralidad, volumen medio y una vibrante acidez. Este vino destaca por su elegancia, posee una gran intensidad frutal lo que asociado con su chispeante acidez aseguran un gran potencial de guarda.