

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

Chardonnay MAX RESERVA 2013

Denominación de Origen:	Aconcagua Costa
Composición:	100% Chardonnay
Alcohol:	13,5% v/v
pH:	3,39
Acidez Total:	6,84 gr/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	1,86 gr/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Chardonnay Max Reserva 2013 fueron obtenidas del viñedo Manzanar, ubicado a sólo 12 kilómetros del Océano Pacífico. Presenta una acumulación térmica promedio de sólo 1.191 grados día durante la temporada y una temperatura media en Enero de 18,4°C. La altitud en la cual se encuentran las vides varía entre los 100 y 200 msnm. 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, en suelos que poseen una delgada estrata de 40-80 cm de textura franca sobre otra estrata de arcilla y roca metamórfica del tipo pizarra (schist) responsables de la mineralidad encontrada en nuestros vinos provenientes de la costa. Estas condiciones únicas son ideales para el cultivo de variedades de clima frío como el Chardonnay.

Clima: Lluvia se restringe a los meses de invierno. Los días de verano son templados, con neblina matinal y frescas brisas por la tarde. Suelo: Capa delgada de textura franca sobre una base arcillosa y de roca metamórfica del tipo pizarra (schist).

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: 25 Febrero al 15 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 fría que el promedio histórico. La primavera comenzó con temperaturas medias inferiores a la temporada anterior y al promedio histórico. El mes de mayor acumulación térmica fue Febrero en que se registró la máxima promedio más alta (27,8°C). Desde Febrero a Abril se registró una disminución en la acumulación térmica, de un 6,3% respecto de la temporada anterior (1.276 GDD) y de un 1,1% respecto del promedio histórico (1.209 GDD).

Dada una condición de primavera más fría que la temporada anterior, se observó un alargamiento del período de brotación. En cuanto a la fecha de cosecha, cabe señalar que a pesar de ser un año más frío, la cosecha de Chardonnay se realizó en fecha similar al año anterior, con el fin de obtener un estilo fresco, lineal y elegante, con bajo grado alcohólico.

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

Chardonnay

MAX RESERVA

2013

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 se llevó a cabo en barricas de roble francés, siendo sólo un 10% de ellas nuevas y el resto de segundo o tercer uso. 58% del total del mosto fue fermentado con 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; esto, junto a la presencia de mayor cantidad de razas de levaduras durante la fermentación salvaje, produce diferentes concentraciones y proporciones de sub-productos de fermentación, aportando mayor complejidad al ensamblaje final. La fermentación se realizó a temperaturas que fluctuaron entre los 18°C y 22°C y aproximadamente un 56% de la mezcla final realizó fermentación maloláctica. Luego el vino permaneció en contacto con sus lías finas en etapa de envejecimiento en las mismas barricas por 10 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, nuestro Chardonnay Max Reserva 2013 nos muestra en nariz aromas a frutas tropicales frescas, como ananás y mango, además de notas a cítricos como piel de naranja, que se conjugan con sutiles aromas a miel y grafito. En boca posee una sensación de cremosidad que es refrescada por la alta acidez característica de esta añada fría, se perciben sabores a frutas frescas, sobre todo cítricos; finalmente, termina persistente, dejando en boca una sensación de mineralidad que nos cautiva.