

TERRANOBLE

Reserva

CHARDONNAY | 2023

VIÑEDO CASABLANCA: Chardonnay Reserva tiene su origen en la zona más cercana al Océano Pacífico del Valle de Casablanca, siendo el sector más frío del valle. Esto permite una maduración lenta con una baja disminución en la acidez de las bayas.

Presenta una alta influencia de la Cordillera de la Costa en sus suelos, siendo un suelo granítico con alto contenido de cuarzo y un bajo contenido de materia orgánica.

Buscando un vino de alta calidad, se plantó el viñedo en el año 2009 con una alta densidad de plantas teniendo exposición al norte.

VENDIMIA: Durante la vendimia 2022-2023, el Valle de Casablanca registró durante el invierno temperaturas bajas y una precipitación mayor a temporada anterior mejorando la reserva de agua en el suelo. En primavera se presentó un par de eventos de heladas tempranas durante la brotación, afectando el crecimiento de esta variedad. A principios de verano se presentaron

temperaturas normales, las que aumentaron significativamente a mediados de enero respecto a años anteriores, lo que ayudó al desarrollo y balancear el atraso fenológico producido por eventos de heladas. Los rendimientos de fruta fueron un 15% más bajo que año normal. Obteniendo una alta concentración y madurez en las bayas, logrando vinos intensos y frutales.

VINIFICACIÓN: La cosecha de Chardonnay Reserva se realizó de forma manual entre el 3 y 16 de marzo, buscando mantener la acidez de las bayas considerando las altas temperaturas de la temporada.

La uva fue prensada amablemente para mantener esta acidez y tener un mosto limpio desde la recepción. La fermentación se realizó a 15 – 17°C, teniendo una duración de dos semanas.

Un 50% de la mezcla tuvo una crianza en barricas usadas de roble francés durante 4 meses, generando una mezcla más compleja y ganando volumen en boca.

NOTAS DE CATA: Vino limpio, brillante, nariz frutal con notas cítricas, piña y plátano fresco, buen volumen, sucrosidad, grasitud y refrescante en boca.

MARIDAJE: Pescados, mariscos y también una tabla de quesos (brie, camembert, queso fresco)

ALCOHOL: 12,9°

PH: 3,5

ACIDEZ TOTAL: 4,17 g/L ácido sulfúrico

ACIDEZ TOTAL: 6,37 g/L ácido tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 1,2 g/L

