

CORRALILLO
CHARDONNAY

COSECHA: 2019
D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°
Acidez Total: 5,3 g/l
Azúcar Residual: 2,2 g/l
pH: 3,28
Cajas producidas: 2.200



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: Made with organic grapes
EUROPE/CHILE: Organic wine



VENDIMIA

La cosecha 2019 se caracterizó por ser moderadamente fría. Con días despejados y ventosos en la zona costera. La cosecha se realizó desde la primera semana de marzo hasta principios de abril, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez. La cosecha se realizó la última semana de marzo.

VIÑEDO

Las uvas para el Chardonnay Corralillo provienen de nuestros viñedos de selecciones clonales Mercier con manejo Biodinámico, en el Valle de Rosario. Las características de los suelos en estos sectores son una textura granítica-arenosa y laderas más arcillosas con granito, con buena porosidad a medida que se profundiza. Cada selección clonal (95, 76 y 130) expresa características diferentes debido a la distinta exposición al sol de la fruta, con notas más tropicales si los racimos están más expuestos al sol y notas minerales y excelente acidez si están más protegidos dentro de la canopia. Los rendimientos naturales, que bordean un kilo y medio por planta, sumado a la influencia costera, permiten lograr una maduración lenta y gran concentración de aromas y sabores en el mosto.

VINIFICACIÓN

Cosecha a mano y enfriado, selección de racimos y carga de prensa con racimos enteros. Prensado a baja presión, pocas rotaciones, método clásico. 70% del mosto se fermentó en barricas de roble francés y el 30% restante en tanques de acero inoxidable. Periódicamente se realizaron bastoneos y movimientos de borras. 10% de fermentación maloláctica. 10 meses de crianza sobre sus lías. 70% del vino envejecido en barricas de origen francés, el restante 30% se mantuvo sobre sus lías en tanques de acero inoxidable, ambos por 10 meses.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, este Chardonnay se caracteriza por tener notas a frutos cítricos y tropicales, flores blancas y además de toques de mineralidad. Su paladar es suave y balanceado, posee una acidez precisa, que le otorga un final persistente, complejo y fresco. Final largo en boca con la clásica expresión del Chardonnay, mostrando el clima costero de nuestros viñedos.

MARIDAJE

Se recomienda como acompañamiento de pescados, carnes blancas, paella, mariscos cocidos, comida asiática y pastas. Servir a 12 °C.