

MATETIC COASTAL BRUT

D.O. Valle de San Antonio



INFORMACIÓN TÉCNICA

- Alcohol: 12,5°
- Acidez Total (g/l): 13,1 (ac. tartárico)
- Az. Reductores (g/l): 2
- pH: 2,97

TERROIR

El espumante Matetic Coastal Brut 2015 fue creado a partir de una mezcla de las variedades Chardonnay y Pinot Noir, plantadas en dos clases de suelo con características excepcionales dentro de nuestro Valle de Rosario, los que fueron seleccionados por su enorme potencial de calidad y frescor. El cuartel de Chardonnay se caracteriza por estar plantado en una ladera de exposición poniente, y un suelo de textura granítica arcillosa, muy profundo. El cuartel de Pinot Noir es de textura totalmente granítica en descomposición, con inclusiones de roca cuarcita y limos volcánicos. El clima se caracteriza por ser especialmente frío por la influencia directa del viento suroeste que llega desde el Océano Pacífico durante toda la etapa de maduración de la uva. Solo se utilizan técnicas agrícolas de manejo biodinámico para la construcción de la fertilidad natural de los suelos a través de métodos naturales como el uso de cultivos específicos entre las hileras, enmiendas de compost y trabajos de suelo.

VINIFICACIÓN

Vino base:

Las uvas fueron cosechadas a mano, según el calendario biodinámico, y transportadas en cajas de 10 kg de capacidad. Una vez llegadas a la bodega fueron enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos. Las uvas fueron prensadas a bajas presiones para obtener un mosto flor de gran acidez y pureza varietal, para ser fermentados con levaduras nativas en estanques de acero inoxidable de 330 litros. Posterior a la fermentación, se mantuvieron en suspensión las lías finas a través de la técnica de bastoneo periódico durante 6 meses, para finalmente hacer la mezcla y preparar el vino base para la toma de espuma.

Toma de espuma:

Según el método tradicional se preparó un pie de cuba con levadura activa, con la intención de asegurar la fermentación en la botella de manera correcta. Una vez agregado el pie de cuba al vino base, se llenaron la botellas y se almacenaron por dos meses en una cámara de frío para una fermentación lenta y consistente en la generación de espuma. Las botellas se mantuvieron en guarda horizontalmente por casi dos años, a fin de adquirir mayor complejidad, para finalmente realizar el degüelle. Se adicionó el licor de expedición, hecho en base al mismo vino, con una pequeña cantidad de azúcar, apuntando a mantener el frescor y mineralidad de nuestro terroir costero.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido y reflejos dorados, de gran transparencia y limpidez. Ofrece pequeñas y finas burbujas que ascienden con gran persistencia. En nariz es muy expresivo y muestra el terroir a través de muchos matices: elegantes notas florales, a frutos blancos, como peras y durazno. En boca posee un gran balance entre una fresca acidez y las notas cremosas producto de la guarda sobre las lías. Los sabores confirman la complejidad percibida en la nariz, llenando la boca con equilibrio y fineza, dejando un final fresco y prolongado.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar un carpaccio de centolla o pastas rellenas con jaiba, ostras crudas, tártaro de salmón, tiradito de atún, quesos cremosos como el brie o reblochon. En postres se sugiere el maridaje en base a tartas de queso con berries tales como arándanos o frambuesas.