

EQ CHARDONNAY 2014

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

Las uvas para el Chardonnay EQ 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



Las uvas son cosechadas manualmente a partir del 21 de marzo y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos. Posteriormente utilizamos el método tradicional de prensado con racimo entero a bajas presiones, con la finalidad de obtener un jugo de gran calidad, baja turbidez y mucho frescor. La fermentación alcohólica fue realizada en barricas de roble francés de tonelerías borgoñesas de diferentes tamaños: 228, 300 y 400 litros. Se utilizaron solo levadura nativas para fermentar y poder así tener una real expresión del viñedo, aumentar la complejidad y elegancia de la mezcla final. Además posee un pequeño porcentaje de fermentación Maloláctica para incrementar la sensación de volumen y complejidad aromática. El vino permaneció en barricas durante 11 meses y fue sometido a un periódico bastoneo de sus borras finas por seis meses para favorecer el volumen y redondez de boca.

NOTAS DE CATA

Es un Chardonnay de suave color amarillo con destellos dorados. Los aromas que muestra son intensos, recuerdan a frutas tropicales y notas cítricas. Se distinguen notas de miel y duraznos, además de una delicada nota salina, tan propia del terroir de nuestros viñedos. En la boca es concentrado y de buen volumen, su acidez marcada le viveza y frescura, el final de boca es persistente y elegante.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar con pescados, carnes blancas, mariscos, pastas y quesos maduros. Servir a 12°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 6,5
- Az. Reductores (g/l): 2,86
- pH: 3,15
- 1535 cajas producidas