

EQ
QUARTZ CHARDONNAY

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°
Acidez Total: 3,93 g/l
Azúcar Residual: 1,60 g/l
pH: 3,39
Cajas producidas: 1.100



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: Made with organic grapes

EUROPE/CHILE: Organic wine

VENDIMIA

La vendimia 2017 se caracterizó por ser muy cálida, con un diciembre y enero con altas temperaturas e incendios a lo largo del país. La cosecha de EQ Quartz Chardonnay se realizó a mitad de marzo, fecha en la que se logra un buen equilibrio en los sabores de la uva. Fue un buen año en general, que dio como resultados vinos más opulentos y golosos.

VIÑEDO

Las uvas para EQ Quartz Chardonnay provienen de la ladera sur (menor exposición solar) de nuestros viñedos de selecciones clonales Mercier con manejo Biodinámico, en el Valle del 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

La cosecha fue hecha a mano y luego pasaron a una cámara de frío, minimizando la oxidación de aromas y sabores. Luego se realizó la selección de racimos y carga de prensa con racimos enteros. El prensado se realizó a bajas presiones, con pocas rotaciones, siguiendo el método clásico. El 100% del mosto (alto en sólidos) se fermentó en barricas de roble francés, utilizando levaduras nativas. El trabajo de bastoneo se realizó sin adición de SO₂, hasta justo antes del embotellado. Se realizó una fermentación maloláctica entre un 10% y un 15%. Este vino tuvo una maduración de 11 meses en barricas de roble francés, de diversos tamaños.

NOTAS DE CATA

Es un Chardonnay de suave color amarillo. En la nariz se distinguen aromas que recuerdan a frutas cítricas y tropicales, notas de miel, además de una delicada nota salina, tan propia del terroir de nuestros viñedos. En boca es concentrado y de buen volumen, y fresca acidez, con un final persistente y elegante.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar con pescados a la plancha, carnes blancas, risotto de mariscos, pastas con base de cremas y quesos maduros. Servir a 12°C.