

EQ
QUARTZ CHARDONNAY

COSECHA: 2018

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°
Acidez Total: 5,34 g/l
Azúcar Residual: 3,34 g/l
pH: 3,28
Cajas producidas: 1.000



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: Made with organic grapes

EUROPE/CHILE: Organic wine

VENDIMIA

La cosecha 2018 se caracterizó por ser muy fría, de poca radiación, marcada por días nublados. Esto permitió una maduración lenta de la uva, conservando aromas y una alta acidez. La cosecha se realizó a mitad de marzo, fecha en la que se logra un buen equilibrio en los sabores de la uva. Excepcional año, que dio origen a vinos muy frescos y de gran tipicidad.

VIÑEDO

Las uvas para 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

Cosecha a mano y enfriado, selección de racimos y carga de prensa con racimos enteros. Prensado a baja presión, pocas rotaciones, método clásico. Fermentación del mosto (alto en sólidos) 100% en barricas de roble francés, con levaduras nativas, trabajo de bastoneo sin adición de SO₂ hasta justo antes del embotellado, dependiendo el año se realiza un bajo % de fermentación maloláctica. 11 meses en barricas de roble francés, de diversos tamaños.

NOTAS DE CATA

Es un Chardonnay de suave color amarillo pálido. 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 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 a la plancha, carnes blancas, risottos de mariscos, pastas con base de cremas, quesos maduros. Servir a 12°C.