

# Amelia

## CHARDONNAY • COSECHA 2018

D.O. Limarí, Valle del Limarí



VARIETADES	
CHARDONNAY	100%
FECHA EMBOTELLADO	
Marzo 2019	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14,2° VOL%
pH	3,22
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO))	7,2 g/L

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VIÑEDO

Viñedo Quebrada Seca, Blocks 3 y 9, D.O. Limarí Valle del Limarí

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 msnm, a sólo 22 kilómetros del Océano Pacífico, en la ribera norte del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos.

### AÑO DE PLANTACIÓN

2009

### SUELO

El cuartel 3 está asociado con la serie de suelos Santa Cristina. Son suelos arcillo calcáreos de origen coluvial y con presencia de piedras. El cuartel 9 también es de origen coluvial y está asociados a los suelos de la serie Quebrada Seca. Son suelos arcilloso calcáreos, más delgados y sin piedras.

### CLIMA

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las mañanas nubosas, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que permite producir vinos más frescos.

El 2018 fue un año fresco, muy balanceado, marcado por una buena nubosidad matinal que permitió una excelente madurez de la fruta.

### COSECHA

Manual. Primera semana de Febrero, 2018.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto

### VINIFICACIÓN

Una vez que llega la uva a la bodega, el proceso de selección se realiza mediante una cinta transportadora que conduce los racimos enteros a la prensa, sin despallillar. De esta manera se logra una ruptura de las bayas sin ejercer demasiada presión, logrando una extracción controlada y delicada.

La fermentación se realiza en barricas de roble francés de las cuales un 18% es de primer uso y el resto de 2-3 años. El proceso de fermentación alcohólica dura entre 15 y 18 días. La crianza se lleva a cabo por 12 meses en barricas borgoñeras de roble francés.

La estabilización es natural por las temperaturas propias del invierno y la crianza en barricas.

### GUARDA

12 meses en barricas de roble francés. 18% de barricas de primer uso y 82 % de segundo y tercer uso.

### NOTA DE CATA

De cristalino y brillante color amarillo, el vino se muestra complejo y con múltiples capas de aromas de flores blancas y peras, además de predominantes notas minerales y de pedernal. Refrescante, exhibe una excelente combinación de estructura y mineralidad, con una atractiva salinidad en su final largo y fresco.

### MARIDAJE

Armoniza de manera estupenda con mero, atún sellado con sésamo, bisque de langosta, sopa de almejas de Nueva Inglaterra, ostiones gratinados, paella de mariscos, así como también con codornices, sopa de maíz, sopa de zapallo, raviolos rellenos de salmón y pastas con salsas levemente cremosas.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883