

Amelia

CHARDONNAY • SAFRA 2018

D.O. Limarí, Vale do Limarí



VARIEDADES	
CHARDONNAY	100%
FECHA EMBOTELLADO	
<i>Março 2019</i>	
ANÁLISES	
TEOR ALCOÓLICO	14,2° VOL%
pH	3,22
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO))	7,2 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO

Vinhedo Quebrada Seca, Blocos 3 e 9, D.O. Limarí Vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros acima do nível do mar, a apenas 22 quilômetros do Oceano Pacífico, na ribeira norte do Rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite que a fruta madure lentamente e finalmente sejam obtidos vinhos mais frescos.

ANO DE PLANTIO

2009.

SOLO

O quartel 3 está associado com a série de solos Santa Cristina. São solos argilo-calcários de origem coluvial e com presença de pedras. O quartel 9 também é de origem coluvial e está associado aos solos da série Quebrada Seca. São solos argilo-calcários de menor extensão e sem pedras.

CLIMA

Costeiro. As brisas frescas da costa sopram diretamente em direção ao vale, moderando as temperaturas. Isto, combinado com as manhãs nubladas, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta e a produção de vinhos mais frescos. 2018 foi um ano fresco, muito equilibrado, marcado por boa nebulosidade matinal que permitiu uma excelente maturação da fruta.

COLHEITA

Manual. Primeira semana de fevereiro de 2018.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Uma vez que a uva chega à adega, o processo de seleção ocorre mediante uma esteira transportadora que conduz os cachos inteiros até a prensa, sem desengajar. Desta forma se consegue uma ruptura das bagas sem exercer pressão excessiva, obtendo uma extração controlada e delicada. A fermentação é realizada em barris de carvalho francês dos quais 18% são de primeiro uso e o restante de 2-3 anos. O processo de fermentação alcoólica dura entre 15 e 18 dias. O envelhecimento ocorre por 12 meses em barris de Borgonha de carvalho francês. A estabilização é natural pelas temperaturas próprias do inverno e o envelhecimento ocorre em barris.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês. 18% dos barris são de primeiro uso e 82 % de segundo e terceiro uso.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cristalina e brilhante cor amarela, o vinho se mostra complexo e com múltiplas camadas de aromas de flores brancas e peras, além de predominantes notas minerais e de sílex. Refrescante, exhibe uma excelente combinação de estrutura e mineralidade, com uma atraente salinidade em seu final longo e fresco.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza de forma estupenda com garoupa, atum selado com crosta de gergelim, bisque de lagosta, sopa de ameijôa da Nova Inglaterra, ostiones gratinados, paella de frutos do mar, bem como com codornas, sopa de milho, sopa de abóbora, raviólis recheados de salmão e massas com molhos levemente cremosos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883