

Amelia

CHARDONNAY • COSECHA 2022
D.O. Limarí, valle del Limarí



VARIETADES	
CHARDONNAY	100%
FECHA EMBOTELLADO	
Marzo 2023	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14° VOL%
pH	3,26
ACIDEZ TOTAL	5,85 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	1,54

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO

Viñedo Quebrada Seca, Cuartel 9, D.O. Limarí, valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre nivel del mar, a solo 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 se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN

2009.

SUELO

El cuartel 9 de este viñedo está asociado a la serie de suelos Quebrada Seca. Sus suelos, de origen coluvial, son más delgados, por lo que no tienen piedras y contienen arcilla roja cargada de hierro oxidado, y una cantidad importante de carbonato de calcio, lo que permite obtener vinos que son un fiel reflejo de este terroir, es decir, con buena estructura y volumen en boca, además de frescos y minerales.

CLIMA

Semiárido costero. La proximidad al mar y las brisas frescas de la costa que soplan directamente hacia el valle, refrescan el viñedo y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las mañanas nubosas, permite

una madurez lenta y prolongada de la fruta, que conlleva a producir vinos más frescos. Este año fue ligeramente más fresco que un año normal, con mañanas nubladas como es usual. Sin presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA

Manual. 15 de febrero.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Selección mediante cinta transportadora que conduce los racimos enteros a la prensa, sin despallillar. La fermentación se realiza en barricas de roble francés de las cuales un 10% es de primer uso y el resto de 2-3 años. El proceso de fermentación alcohólica duró 8 días a una temperatura entre 18 a 22 ° C.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (10 de primer uso y 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA

Color amarillo ligero, limpio y brillante. Es un vino complejo, con capas, dominado por la mineralidad, las flores blancas, la pera y el pedernal. Combina muy bien la estructura otorgada por la arcilla roja y la mineralidad del suelo. Es largo, tenso, fresco en el paladar, de gran persistencia y termina con una salinidad muy atractiva.

MARIDAJE

Pescados y mariscos como así también quesos cremosos como el Camembert y el Brie.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883