

SERIE RIBERAS
GRAN RESERVA
Ribera del Rapel



CHARDONNAY · COSECHA 2018

D.O. Litueche, Valle de Colchagua

CEPAS	
CHARDONNAY	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
<i>Mayo 2019</i>	
ANÁLISIS	
ALCOHOL:	14,2° VOL%
PH	3.36
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	5.85 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramirez.

VIÑEDO

Viñedo Ucúquer, D.O. Litueche, Valle de Colchagua, Ribera del Rapel.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Ucúquer se ubica a 170 msnm en la ribera sur del río Rapel, sobre una quebrada cercana a la desembocadura. Está situado a solo 15 kilómetros del Océano Pacífico, por lo que recibe una gran influencia marina. Las parras de Chardonnay provienen de los clones 95 (50%) y 76 (50%) y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2006.

SUELO

Granítico. Franco arcilloso, pobre en materia orgánica y buen drenaje.

CLIMA

Semiárido costero. Influencia del río Rapel y el Océano Pacífico.

COSECHA

Marzo, 2018.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Cachapoal.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y a continuación se realiza un suave molido y prensado para luego decantarlo en tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés (80%) y en huecos de concreto (20%) donde permanecen posterior a la fermentación por 12 meses. Luego se prepare la mezcla final, se embotella y descansa en la botella alrededor de un mes antes de ser lanzado al mercado.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés y huecos de concreto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2022.

NOTA DE CATA

De color amarillo limón claro, este vino muestra deliciosos aromas de peras y avellanas europeas con refrescantes notas minerales. Profundamente concentrado y elegante en el paladar, es de una textura sedosa y de jugosa acidez, con capas de sabores opulentos de higos y peras enmarcados por una arista mineral que lleva a un largo y vibrante final.

MARIDAJE

Pescados grasos, como mero, atún, salmón o corvina, preparados a la plancha y acompañados de salsas en base a crema; pastas rellenas de crustáceos, como cangrejo, langostinos y camarones.