Amelia

CHARDONNAY · COSECHA 2019
D.O. Limarí, Valle del Limarí

VARIEDADES	
CHARDONNAY	100%
FECHA EMBOTELLADO *Abril 2020*	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	13,8 º VOL%
pH	3,23
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	7,52 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 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 conlleva a producir vinos más frescos. Este año estuvo marcado por una buena nubosidad matinal que permitió una excelente madurez de la fruta.

COSECHA
Primera semana febrero 2019.

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 despalillar. 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.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora y hasta el 2025.

NOTA DE CATA
De color amarillo brillante cristalino, este vino se muestra con múltiples capas de aromas de flores blancas y peras, además de notas minerales y de pedernal predominantes. Muy refrescante, con una excelente combinación de estructura y mineralidad, con un final largo, con atractiva salinidad y frescura.

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, ravioles rellenos de salmón y pastas con salsas levemente cremosas.