

Amelia

CHARDONNAY • SAFRA 2019
D.O. Limarí, Vale do Limarí



CEPAS	
CHARDONNAY	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO: <i>abril de 2020</i>	
ANÁLISES	
TEOR ALCOÓLICO	13,8° VOL%
pH	3,23
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO))	7,52 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

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 de altitude, a apenas 22 km 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 o lento amadurecimento da fruta e a produção de 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 profundidade e sem pedras.

CLIMA

Costeiro. A brisa fresca da costa sopra diretamente em direção ao vale e modera as temperaturas. Isto, em combinação com as manhãs nubladas, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta e leva à produção de vinhos mais frescos. Este ano foi marcado por uma boa nebulosidade matinal que permitiu uma excelente maturação da fruta.

COLHEITA

Primeira semana de fevereiro de 2019

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Na adega, o processo de seleção das uvas é realizado através de uma esteira transportadora que leva os cachos inteiros até a prensa, sem serem desengaçados. Desta forma, obtém-se uma ruptura das bagas sem exercer demasiada pressão, conseguindo uma extração controlada e delicada. A fermentação ocorre em barris de carvalho francês, dos quais 18 % são de primeiro uso e os restantes de 2-3 anos. O processo de fermentação alcoólica dura entre 15 e 18 dias. O envelhecimento do vinho é realizado durante 12 meses em barris de Borgonha de carvalho francês. A estabilização é natural em função das temperaturas próprias do inverno e do envelhecimento em barril.

ENVELHECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês. 18 % de barris de 1º uso e 82 % de 2º e 3º uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2025.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Amarelo brilhante e cristalino, este vinho apresenta múltiplas camadas de aromas de flores brancas e pera, além de predominantes notas minerais e de pederneira. Muito refrescante, com uma excelente combinação de estrutura e mineralidade, de final longo, com atraente salinidade e frescor.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza perfeitamente com garoupa, atum selado com crosta de gergelim, bisque de lagosta, sopa de amêijoas da Nova Inglaterra, vieiras gratinadas, paella de frutos do mar, bem como com codorna, sopa de milho, sopa de abóbora, ravióli recheado com salmão e massas com molhos ligeiramente cremosos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883