

Reserva 2018 Chardonnay

“De color pajizo pálido. En nariz presenta aromas frescos a membrillo y ciruelas verdes que se combinan con notas a nueces asadas y pedernal. En boca el vino es de cuerpo medio, complejo, fresco y de largo final”.



14.2%

ALCOHOL
TOTAL

3.24

PH
TOTAL

6.5 g/L

ACIDEZ
TOTAL

2.6 g/L

AZÚCAR
RESIDUAL

VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro propio viñedo ubicado en la zona más fría y occidental del Valle de Casablanca, de bloques plantados con Chardonnay clon Mendoza y otros clones franceses sobre arcilla mezclada con arena amarilla. La selección de Mendoza presenta bajos rendimientos y bayas pequeñas de piel gruesa; los clones franceses, bayas más grandes y aromas más expresivos de fruta.

COSECHA

Después de una temporada fría y seca, las uvas se cosecharon entre el 6 y el 29 de marzo.

Los rendimientos alcanzaron un promedio de 4 toneladas por hectárea (1.6 toneladas por acre), debido a la floración temprana. La cosecha ocurrió durante la noche, con una temperatura ambiente de alrededor de 8 ° C (46 ° F).

VINIFICACIÓN

A su arribo a la bodega, todas las uvas fueron despallilladas y molidas en la prensa neumática. Los jugos obtenidos reposaron en frío (a 10°C / 50°F) durante un día, para luego traspasarlos a estanques de acero inoxidable inoculados con levaduras seleccionadas. Más tarde, un 30% del vino fue transferida a barricas de roble francés y el 70% restante a estanques de acero inoxidable.

Las temperaturas de la fermentación de la barrica alcanzaron un máximo de 22°C (o 72°F). Alrededor del 60% del vino se sometió a fermentación maloláctica, antes de que las barricas se sulfataran. El Bâttonage (o agitación manual de lías) se llevó a cabo mensualmente durante los siguientes 6 meses. Después de un total de 6 meses en barricas y estanques, se realizó la mezcla final, el vino se estabilizó en frío, se filtró y se embotelló el 14 de abril de 2019. La producción alcanzó 5800 cajas.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES